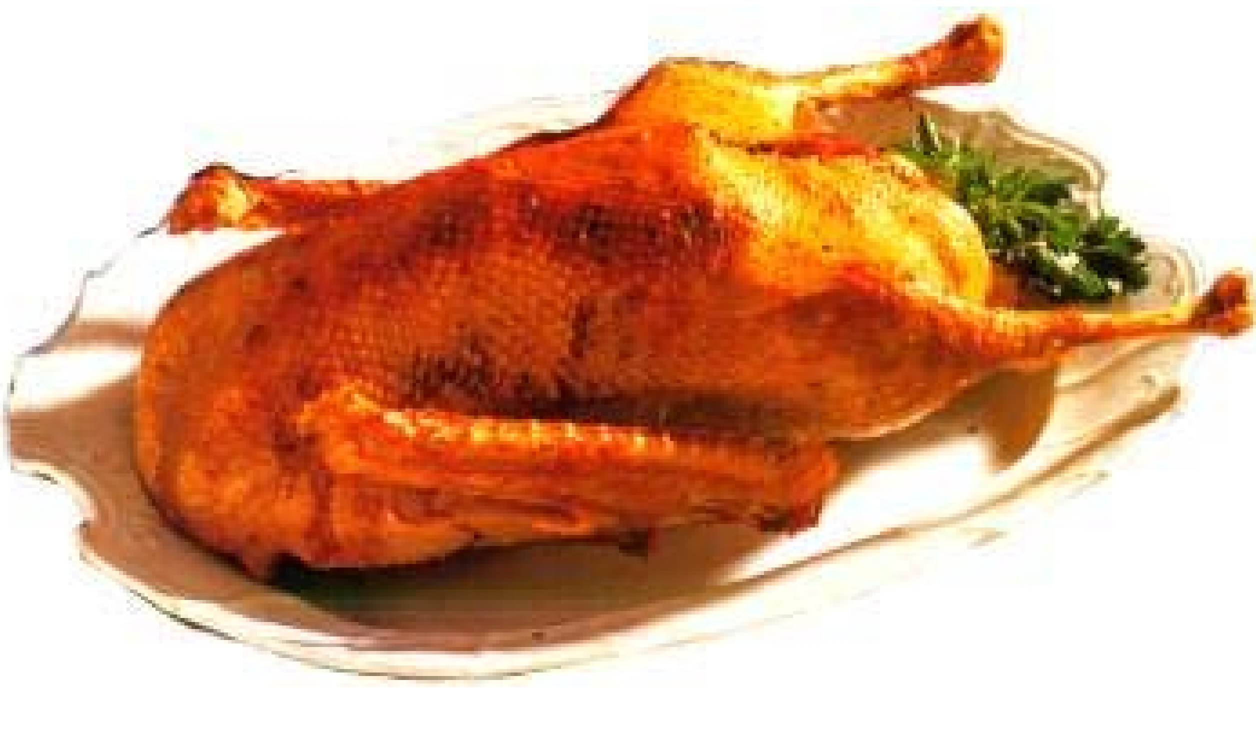
Das Gänse-Kochbuch



Rezepte mit Gänsefleisch

Inhaltsverzeichnis (176 Rezepte)

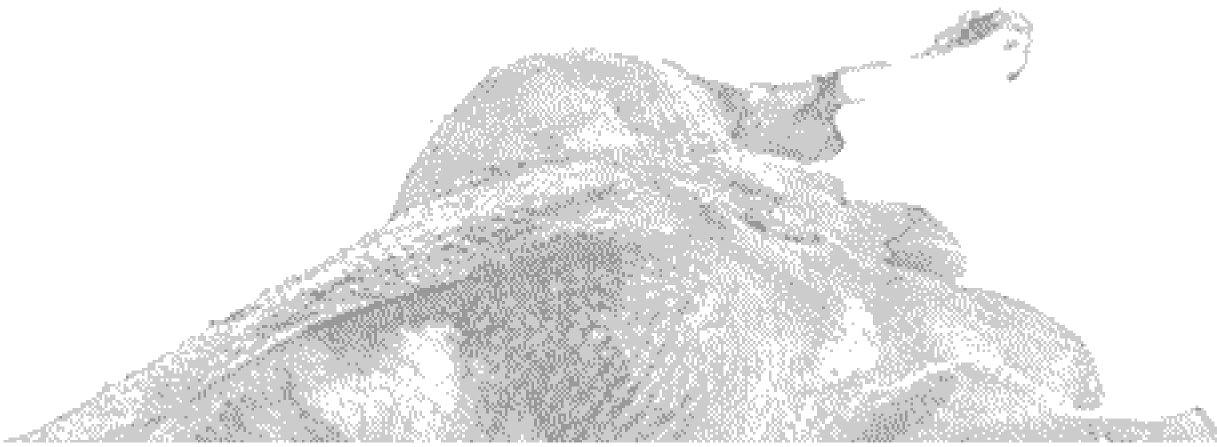
- Gaensebrust mit Backobst-Marzipanfuellung, Honig-Nusssosse : und Maronenpueree
- GÄNSEBRUST MIT INGWERKRUSTE UND BRATBIRNE
- Gaensebrust mit Kaesefuellung
- GÄNSEBRUST MIT ROTKOHL, KLÖSSEN UND MARONEN
- Gaensebrust mit Rotweinsauce
- Gänsebrust mit Speckrosenkohl und Bratapfel
- GÄNSEBRUST NACH PEKING-ART
- Gaenseconfit in der Brotkruste mit Rotkrautsalat
- Gaensefuellung mit Maronen
- Gaensekeule "Zigeunerbaron"
- Gänsekeule auf Gedünstetem Herbstgemüse mit Kürbissauce
- Gänsekeule in Rotwein Geschmort
- Gaensekeule mit Orangensauce
- Gänsekeule mit Senfkruste
- Gänsekeule mit Senfkruste und Rosinenkohl
- Gaensekeulen: Libacomb
- Gänsekeulen aus dem Ofen mit Kartoffelstampf und Sauerkraut
- Gaensekeulen in Orangensauce mit Kartoffelkloessen
- Gänsekeulen in Rotwein
- Gaensekeulen mit Feldsalat
- Gaensekeulen mit Rosenkohlsalat
- Gaensekeulen vom Blech
- Gaensekeulen vom Rost
- Gaensekeulenconfit mit Rotkohl und Kartoffelpueree
- Gaenseklein, Dunkles (Gilt Auch fuer Entenklein)
- Gaenseklein, Helles (Auch fuer Entenklein)
- Gänseleber im Blutwurstmantel mit Kaltgerührten Süßkir ..
- Gaenseleber mit Portweinsauce und Kuerbissalat
- Gaenseleberkugeln mit Apfelgelee
- Gänseleberpastete
- Gänseleberpraline
- Gaensepoekelkeule mit Ruebchen (Brandenburg)
- Gänserillettes
- Gänserillettes mit Thymian
- Gaenseschenkel im Schmorkraut
- Gaenseschmalz
- Gaensetatar und Orangen im Feigenmantel
- Gammeliner Gaensetopf
- Gans (Info)
- Gans a la Kurt
- Gans a la Musketier
- Gans auf die Schnelle
- Gans mit Apfel-Brot-Kräuter-Füllung
- Gans mit feiner Kräuter-Apfel-Brot-Füllung*
- Gans mit Gefuellten Aepfeln
- Gans mit Hafer und Malzbiersauce

- Klassischer Gänsebraten
- Knuspergans mit Sonnenblumenkerne
- Knusprige Gaensebrust
- Knusprige Gänsebrust auf Schokoladen-Rotkraut
- Kohlrabi-Eintopf mit Kasseler und Gänsekeulen
- Kohlrübeneintopf mit Gänsefleisch
- Lackgans mit Fruechtefuellung
- Martinigans
- Martinigansl nach Großmutter-Art
- Martins-Gaenserollbraten mit Kastanienfuellung
- MARTINSGANS - ZARTE GÄNSEBRUST MIT KÜRBIS
- Martinsgans mit Aepfeln, Kartoffeln und Pilzen gefuellt
- Martinsgans mit Brezelknoedeln und Rosenkohlblaettern in Specklauchsahne
- Martinsgans mit Brot, Speck, Eier und Innereien Gefüllt
- Martinsgans mit Hagebutten
- Martinsgans mit Maronensauce und Rotkohl
- Mecklenburger Steckrübentopf
- Oca Arrosto Ripiena - Gefuellte Gans auf italienisch
- Oie Rotie D'anvers (Gaensebraten aus Antwerpen)
- Panierte Gans mit Rosenkohl
- Petto D'oca in Crescione - Gänsebrust mit Brunnenkresse
- Pommersche Spickgans mit Pellkartoffeln und Feldsalat
- Praline von geraeucherter Gaensebrust mit zweierlei Gaenseleber und Brioche
- Rieser Gans
- Rillettes aus Gaensefleisch
- Rillettes vom Schwein - Rilletes de Cochon
- Rillettes von Gaensefleisch
- Römertopf: Gans aus dem Römertopf
- Rotkohl mit Gaenseklein und Kastanien
- Salat Exquisit
- Salbeigans mit Apfel-Zwiebel-Gemuese
- Schaumsuppe vom Topinambur
- Schmalz Pikant
- Schwarzsauer von Gaenseklein
- Steckruebensuppe mit Geraeucherter Gaensebrust
- Strassburger Gaensetopf
- Suess-scharfe Gaensekeulen auf Gemuese
- Süßsaure Gänsekeule Dithmarscher Art
- Weide-Gans vom Hofgut Serrig m. Maronen-Semmelknoedelfuellung
- Weihnachtsgänsebraten mit Gewürz-Rotkohl
- Weihnachtsgans, Knusprig, Selbstgemacht
- Weihnachtsgans a la Henze
- Weihnachtsgans II
- Weihnachtsgans mit Ananas, Selbstgemacht
- WEIHNACHTSGANS MIT HACKBRATENFÜLLUNG
- Weihnachtsgans mit Rotkohl, Bubenspitzle und Maronen

- Wintergemuese: Gruenkohl mit Gaensekeule
- Wirsingpaeckchen mit Gaensestopfleber - Bocconcini di verza al foie gras
- Zwetschgensauce

Nach oben (zum Seitenbeginn)





gans - Rezept-Nr. 1

Erstes Rezept | Zurück zum Inhaltsverzeichnis | Nächstes Rezept (2)

Asienduftender Gänsebraten

(6 Personen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans



Zutaten

1		Schön gemästete Gans (circa 4,5 kg)
1	Bund	Suppengrün
		Salz
1	Teel.	Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
1	groß.	Zwiebel
1	klein.	Apfel
1	Teel.	Getrockneter Majoran

		MARINADE UND SAUCENBASIS
4		Schalotten
1	Essl.	Öl
2		Getrocknete Chilis
1		Walnussgroßes Stück Ingwer
2	Essl.	Erdnüsse (gehäuft)
150	Gramm	Gelbe, fermentierte Sojabohnen (Glas)
1	Essl.	Brauner Zucker (gehäuft)
2	Essl.	Zitronensaft
100	ml	Kokossahne
100	ml	Kokossahne für die Sauce (zusätzlich), etwas Balsamico -- und Zitronensaft

---

		FÜLLUNG
4		Äpfel
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1		Walnussgroßes Stück Ingwer

3	Essl.	Erdnüsse
1	Essl.	Brauner Zucker (gestrichen)
		Koriandergrün
		Salz
		Pfeffer
		Chili (nach Geschmack frisch oder getrocknet)

Zubereitung

Die Gans vorbereiten

Mit Küchenpapier innen und außen gut sauber wischen. Die Innereien herausnehmen, den Hals, den Magen und das Herz mit grob gewürfeltem Suppengrün in einem Topf mit Wasser bedecken, Salz und Pfefferkörner zufügen, ebenso das Lorbeerblatt. Aufkochen, dann zugedeckt auf kleinem Feuer etwa zwei Stunden leise köcheln. Die Leber beiseite legen.

Das Gänseschmalz

Den Flomen, das Fett, das gut sichtbar im Innern der Gans sitzt, herauslösen, fein würfeln und in einen kleinen Topf füllen. Die Zwiebel halbieren, eine Hälfte grob zerkleinert in den Suppentopf, die andere Hälfte fein gewürfelt zum Gänsefett geben. Den Apfel schälen, entkernen; die Viertel in feine Scheibchen schneiden und ebenfalls in den Fetttopf rühren. Mit Salz, Pfeffer sowie Majoran würzen. Das Fett leise etwa eine Stunde köcheln, bis die Grieben, Zwiebeln und Äpfel appetitlich braun geworden sind. In ein Steinguttöpfchen füllen und kalt stellen.

Die Leber

Vom Gänseschmalz eine kleine Schöpfkelle abnehmen, die gut geputzte, sorgsam gehäutete Leber rasch darin braten, dabei eine Knoblauchzehe, zwei kleine Thymianzweiglein mitziehen lassen. Schließlich alles mit etwa derselben Menge Butter im Mixer pürieren. Kalt stellen. Auf geröstetem Weißbrot als kleinen Happen zum Aperitif servieren.

Die Marinade

Die Schalotten grob zerkleinern, im Öl anrösten, Chilis hinzubröseln, Ingwer klein gewürfelt dazugeben und die Erdnüsse mitrösten. Sojabohnen mitsamt ihrer Flüssigkeit, Zucker, Zitronensaft und Kokossahne zufügen. Zehn Minuten leise köcheln, mixen und abschmecken. Im Mixer glatt pürieren.

Tipp: Diese überaus würzige Paste ist vielfältig einzusetzen: als Dip zu Fleisch oder auch Gemüse, als Creme auf Crostini oder über eine heiße Pasta. Der Dip hält sich im Schraubglas eine Woche im Kühlschrank.

Mit etwa der Hälfte der Paste reiben wir die Weihnachtsgans rundum ein und lassen sie in einen Plastikbeutel verpackt mindestens eine Stunde oder sogar über Nacht ziehen.

Die Füllung

Bevor die Gans ins Rohr geschoben wird, wird sie gefüllt. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel nochmals halbieren, mit fein gewürfelten Zwiebeln und zerdrücktem Knoblauch sowie fein gehacktem Ingwer mischen. Chili nach Geschmack frisch und fein gewürfelt oder getrocknet (dann nicht zu fein zerkrümelt) untermischen. Die Erdnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie duften, dann mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Zusammen mit dem nicht zu fein gehackten Koriandergrün unter die Äpfel mischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. In den Gänsebauch stopfen. Die Öffnung mit Küchenzwirn oder mit Zahnstochern verschließen.

Das Dressieren

So nennt das der Koch, wenn er die Gans zu einem handlichen Bratenstück zusammenschnürt: Mit Küchenzwirn werden die Flügel und Keulen an den Körper gebunden, damit sie nirgends abstehen und alles gleichmäßig garen kann.

Das Braten

Unsere Garmethode hat sich bewährt: Die Gans kommt bei niedriger Temperatur in den Ofen, bei nur 150 Grad Celsius. So brät der schwere Vogel auf dem Rost über der mit Wasser gefüllten Fettpfanne sozusagen ohne Aufsicht und wird am Ende dieser Zeit garantiert rundum herrlich knusprig sein. Nach zwei Stunden, der Halbzeit also, den Sud aus der Fettpfanne abgießen. Ihn, so gut es geht, entfetten. Mit der mageren Brühe die Gans übergießen. Zusätzlich zwei, drei Schöpfkellen Gänsebrühe über die Gans gießen und sie für nunmehr weitere zwei Stunden ins Backrohr schieben.

Sonst braucht man kein Auge auf die Gans zu haben. Es ist nicht einmal nötig, sie wie sonst üblich kurz vor Schluss noch einmal mit kaltem Salzwasser zu bepinseln - die Haut ist auch so schön knusprig.

Die Sauce

Etwa 15 Minuten vor dem Essen wird die Sauce zubereitet: Den Bratenfond aus der Fettpfanne in eine Kasserolle gießen. Am besten eine Fett-Mager- Terrine verwenden, die das meiste Fett ganz einfach abtrennt. Die restliche Marinade zusammen mit der übrigen Kokossahne zufügen und etwa fünf Minuten leise köcheln. Die Sauce mit dem Pürierstab aufmixen und mit je einem Schuss Balsamico und Zitronensaft abschmecken.

Das Servieren

Eine Gans zu tranchieren ist viel weniger schwierig, als man denkt: Zuerst trennt man die Keulen und Flügel ab, dann löst man das Brustfleisch heraus und schneidet es auf einem Brett in schmale, höchstens zentimeterstarke Scheiben. Am besten macht man das vor den Augen der Gäste am Tisch, so dass jeder gleich sein Lieblingsstück in Empfang nehmen kann.

Das Getränk

Dazu brauchen wir natürlich einen dem hohen Fest angemessenen großen Rotwein. Ein Grand Cru aus dem Bordeaux etwa wäre angesagt, ein edler Barolo oder auch ein gehaltvoller Chianti. Natürlich passt auch ein großer Burgunder.

Quelle

- Erfasst von Hans-Joachim Hagendorf am 30.11.2005

Erstes Rezept Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (2)



gans - Rezept-Nr. 10

Vorheriges Rezept (9) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (11)

Cassoulet Toulousain

(6 Portionen)

Kategorien

- Fleisch
- Lamm
- Geflügel
- Gans

Zutaten

1	kg	Perlbohnenkerne, weiss
1		Karotte
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
		Gaenseschmalz
1		Kraeuterbuendel
2		Gaensekeulen im eigenen
		-- Fett eingelegt
600	Gramm	Lammrippenstueck
350	Gramm	Toulouser Wurst, frisch
		Brotkruemel

Zubereitung

Bohnenkerne ueber Nacht einweichen, dann in kaltes, ungesalzenes Wasser geben, aufkochen und abschaeumen. Die kleingeschnittene Karotte, Zwiebel und Knoblauch in etwas Gaenseschmalz an- duensten, zusammen mit dem Kraeuterbuendel zu den Bohnen geben und eine Stunde sanft koecheln lassen. Am Schluss das Kraeuterbuendel entfernen. Den Topf vom Feuer nehmen.

Auf dem Boden eines Tontopfes die Haelfte der Bohnen legen. Die Gaensekeulen , das Lammfleisch und die Wurst anbraten und ueber den Bohnen verteilen.

Mit der anderen Haelfte der Bohnen abdecken. Jede Schicht salzen und pfeffern. Eine halbe Tasse Kochbruehe dazugeben und dann eine weitere Stunde auf kleinster Flamme ohne Deckel koecheln lassen.

Alle 20 Min. die obere feste Schicht, die sich immer wieder bildet, mit einem Holzloeffel sanft untermischen. Am Schluss gegrillte Brotkruemel darueberstreuen und das zerlassene Fett der eingelegten Keulen dazugeben. Den Topf kurz in den Ofen schieben.

Vorheriges Rezept (9) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (11)



gans - Rezept-Nr. 100

Vorheriges Rezept (99)   Zurück zum Inhaltsverzeichnis   Nächstes Rezept (101)

Gebratene Gans mit Ritschert

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Erbsen

Zutaten



1		Junge Gans, ca. 2 kg
		-- (bratfertig)
4	Essl.	Oel
	Etwas	Salz und Pfeffer
	Etwas	Rosmarin
1		Apfel
1	klein.	Zwiebel

		RITSCHERT
300	Gramm	Spalterbsen; ueber Nacht
		-- einweichen
200	Gramm	Graupen (Rollgerste)
		-- ebenfalls ueber Nacht
		-- einweichen
150	Gramm	Erbsen (TK)
5	Essl.	Gaensefett (vom Braten)
1	groß.	Zwiebel
0,5	Teel.	Paradeismark
0,5	Teel.	Majoran
1	Bund	Thymian
2		Knoblauchzehen
1		Lorbeerblatt
	Etwas	Salz und Pfeffer
1	Teel.	Paprikapulver (edelsuess)

Zubereitung

Vorbereitung: Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen; den Apfel waschen und halbieren; Zwiebel ebenfalls halbieren; die Gans gut waschen, innen und aussen salzen; mit Kuechenspagat so zusammenbinden, dass sie beim Braten ihre Form behaelt; die Gans pfeffern und mit Rosmarinzweigerln belegen; danach mit der Brustseite nach unten in eine Bratpfanne legen; Apfel, Zwiebel und Gaenseklein beifuegen; die Gans mit heissem Oel uebergiessen und im Rohr gut 2 1/2 Stunden braten; waehrend des Bratvorganges des Oefteren mit eigenem Fett uebergiessen; die Gans wenden und auch an der Brustseite knusprig braten; eine Wasserzugabe waehrend des Bratens ist nicht notwendig, da die Gans genuegend Eigenfett hat.

Zubereitung: Fuer das Ritschert die Zwiebel schaelen und fein hacken; Spalterbsen in Wasser weich kochen (dauert ca. 25 Minuten); danach abseihen und einen Teil des Kochwassers bereithalten; die Graupen ebenfalls in Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen und kalt abschrecken; vom Gaensebraten ca. 5 EL Fett abschoepfen und die Zwiebel darin goldbraun anroesten; mit Paradeismark, Paprikapulver und zerdruecktem Knoblauch wuerzen und kurz durchroesten lassen; Spalterbsen beifuegen; mit Thymian, Lorbeerblatt und Majoran wuerzen; danach die Graupen beifuegen; soviel Erbsenkochwasser zugiessen, dass das Ritschert etwas suppig, aber doch gebunden wird; zuletzt die Tiefkuehlerbsen beimengen; mit Salz und Pfeffer wuerzen und alles zusammen fertig garen lassen.

Vorheriges Rezept (99) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (101)

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de

gans - Rezept-Nr. 101

Vorheriges Rezept (100) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (102)

Gefuellte, Gebratene Gaensekeulen

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Gefüllt



Zutaten

		FUER DIE GAENSEKEULEN
4		Fleischige Gaensekeulen
6		Knoblauchzehen
		Salz
		Pfeffer
1,5	Essl.	Ingwer; gerieben
1	Essl.	Zitronensaft
1		Zwiebel
1	klein.	Apfel
2	Essl.	Keimoel
1		Beifusszweig
1		Majoranzweig
0,25	Ltr.	Huehnerbruehe
2		Petersilienzweige

Zubereitung

Zerdrueckte Knoblauchzehe mit Salz, Ingwer und Zitronensaft vermischen und diese Paste unter die Haut der Keulen streichen. Die Keulen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Zwiebel und Apfel schaelen und in kleine Wuerfel schneiden. Backofen auf 160GradC vorheizen.

Das Oel erhitzen und die Gaensekeulen darin rundherum anbraten. Zwiebelund Apfelwuerfel dazugeben und mitanschwitzen. mit etwa der Haelfte der Bruehe aufgiessen.

Zugedeckt im heissen Backofen etwa 1 1/2 Stunden braten lassen, dabei immer wieder mit Huehnerbruehe begiessen.

Deckel abnehmen und die Keulen in einer weiteren Stunde braeunen lassen. (Evtl. die Backofentemperatur erhoehen.) Dabei immer wieder mit dem Bratensaft begiessen.

Keulen herausnehmen und warm stellen. Gemuese durch ein Sieb passieren und die Sauce in einer Sauteuse nochmals aufkochen lassen. Die Kraeuter dazugeben.

Vorheriges Rezept (100) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (102)



gans - Rezept-Nr. 102

Vorheriges Rezept (101) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (103)

Gefuellte Gaensebrust

(4 Personen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Gefüllt
- Doerrobst

Zutaten



2		Gaensebrueste
		Rosinen
		Entsteinte Backpflaumen
		Getrocknete Aprikosen
1	klein.	Dose Maronen
2		Aepfel
		Thymian
		Rosmarin
		Beifuss
		Nelken
		Lorbeer
		Bruehe
		Speisestaerke
		; Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Doerrobst einen Abend vorher in etwas Wasser einweichen. In die Gaensebrust mit einem spitzen Messer eine Tasche einschneiden. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin wuerzen.

Darauf achten, dass die Hautseite nur mit Saltz und Pfeffer gewuerzt wird. Das Doerrobst abtropfen lassen, mit den Maronen und kleingeschnittenen Aepfeln vermengen und die Masse in die Taschen fuellen. Die Haut kreuzweise etwas einschneiden.

Den Braeter mit etwas Wasser fuellen, das Wasser erhitzen und die Gaensebrust mit der

Hautseite nach unten abgedeckt in den vorgeheizten Backofen (ca.170 Grad) schieben. Nach 20 Minuten die Gaensebrust umdrehen und aufgedeckt weiterschmoren. Die Apfelreste und die zerkleinerten Gaenseknochen mit dazugeben. In Abstaenden das Fleisch mit dem ausgetretenen Fett und dem Fond uebergiessen, damit man die gewuenschte Braeune erzielt.

Wenn die Brust den gewuenschten Garpunkt erreicht hat, wird sie aus dem Braeter genommen und warmgehalten.

Der Fond wird mit Speisestaerke abgebunden und abgeschmeckt. Falls noch etwas von der Fuellung uebriggeblieben ist, kann man es in die Sosse geben.

Quelle

NORDTEXT

- Erfasst von Ulli Fetzer am 27.12.1999



Vorheriges Rezept (101)   Zurück zum Inhaltsverzeichnis   Nächstes Rezept (103)

gans - Rezept-Nr. 103

[Vorheriges Rezept (102)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (104)]

Gefuellte Gaensebrust mit Weisskrautkloesschen

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Weihnachten

Zutaten

2		Broetchen
100	ml	Milch
200	Gramm	Schweineleber
200	Gramm	Rinderhackfleisch
125	Gramm	Schweinehackfleisch
2		Eier
		Salz
		Pfeffer, weiss, a.d.M.
2	groß.	Gaensebrueste
2		Zwiebeln
1	Bund	Suppengruen
200	ml	Gefluegelbruehe
2	Essl.	Sonnenblumenoel
1	Essl.	Mehl
5	Essl.	Sauerrahm
2	Essl.	Schmand

		FUER DIE WEISKRAUTKLOESSCHEN
4		Weizenbroetchen, altbacken
0,125	Ltr.	Milch
300	Gramm	Weisskrautblaetter
1	groß.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2		Eier

Salz
Pfeffer, schwarz

Zubereitung

Die Semmeln in duenne Scheiben schneiden, mit der Milch uebergiessen und gut ausdruecken. Die Leber durch den Fleischwolf drehen. Die ausgedrueckten Semmeln, Leber, Hackfleisch, Eier, Salz und Pfeffer gut miteinander verkneten.

Die Gaensebrueste waschen, trockentupfen und innen und aussen mit Salz und Pfeffer einreiben. Jeweils eine Tasche in das Fleisch schneiden, die Fuellung hineingeben und die affnungen mit Kuechengarn zunaehen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3 bis 4) vorheizen. Die Zwiebeln schaelen und wuerfeln. Das Suppengruen putzen, waschen und zerkleinern. Zwiebeln und Suppengruen zusammen mit der Bruehe in die Fettpfanne des Backofens geben und in den Ofen schieben.

Die Gaensebrueste mit Oel einpinseln und auf dem Bratrost ueber der Fettpfanne im Ofen etwa 2 Stunden braten. Das Fleisch dabei ab und zu wenden, mit Bratenfond begiessen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit Salzwasser bepinseln. Die Gaensebrueste herausnehmen und warm stellen.

Den Bratenfond aus der Fettpfanne durch ein Sieb giessen. Das Mehl in wenig kaltem Wasser verquirlen, einruehren und die Sauce kurz aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit saurer Sahne und Schmand verfeinern. Das Kuechengarn entfernen, die Gaensebrueste mit Fuellung und Sauce anrichten und Pertersilienkartoffeln oder Kloesse dazu reichen. Weisskrautkloesschen Die Broetchen in duenne Scheiben schneiden. Die Milch leicht erwaermen. Die Broetchen in einer Schuessel mit der Milch uebergiessen und ziehen lassen, bis die Milch aufgesogen ist. Die dicken Rippen der Weisskrautblaetter herausschneiden und das Kraut waschen, trockentupfen und fein zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Broetchen, Weisskraut, Knoblauch, Zwiebel, Eier, Salz, Pfeffer und Majoran mit den Haenden verkneten, bis die Masse gut bindet, dann den Teig zu etwa walnussgrossen Kloesschen formen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) schalten. Die Kloesschen nebeneinander in die Sauce im Braeter legen. Den Braeter genau unter die Gaensebrust in den Ofen schieben und die Kloesschen 30-40 Minuten garen. Die fertiggebratene Gaensebrust herausnehmen und auf den Kloesschen anrichten.

---

gans - Rezept-Nr. 104

Vorheriges Rezept (103) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (105)

Gefuellte Gaensekeule mit Rotkraut und Maronenpueree (Berlin)

(2 Portionen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel

Zutaten

2		Jung-Gänsekeulen
50	Gramm	Altbackenes Schwarzbrot
80	Gramm	Milch
50	Gramm	Apfel
	Etwas	Zitronensaft
50	Gramm	Sultaninen
50	Gramm	Getrocknete Aprikosen
50	Gramm	Zitronat
50	Gramm	Gänse-; oder Geflügelleber
50	Gramm	Grober Meaux Senf
200	Gramm	Röstgemüse; grob
		-- gewürfelt
100	Gramm	Rote Zwiebeln; grob
		-- gewürfelt
1	Teel.	Tomatenmark
1	Teel.	Mehl
200	Gramm	Brauner Fond; oder
		-- Bratensaft
0,25	Ltr.	Kräftiger trockener Rotwein
400	Gramm	Gekochtes Rotkraut
300	Gramm	Gekochte; geschälte Maronen
100	Gramm	Sahne
100	Gramm	Geflügelfond
		Alufolie
		Sonnenblumenöl; zum
		-- Anbraten
		Salz und Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Die Gaensekeulen ausloesen und die Knochen klein hacken. Fuer die Fuellung das Brot in kleine Wuerfel schneiden und in der lauwarmen Milch einweichen. Den Apfel schaelen, in kleine Wuerfelchen schneiden und mit etwas Zitronensaft betraeufeln. Sultaninen, getrockneten Aprikosen, Zitronat und Gaenseleber fein wuerfeln. Das eingeweichte Brot mit Apfelwuerfelchen, Sultaninen, Aprikosen, Zitronat und Gaenseleber mischen. Mit Senf, Salz und Pfeffer wuerzen.

Die Fuellung in die Gaensekeulen geben, dann fest in gebutterte Alufolie wickeln und so im Dampfdrucktopf ca. 15 Minuten daempfen. (Oder die eingepackten Gaensekeulen in Salzwasser ca. 1,5 Stunden kochen.) Die Knochen in einem Topf mit Oel anbraten, das Roestgemuese und die Zwiebeln zugeben und anbraten. Tomatenmark untermischen, mit Mehl bestaeuben und mit Rotwein und Fond abloeschen.

Die Gaensekeulen auspacken, in Sauce mit dem Roestgemuese legen und abgedeckt 1/2 Stunde koecheln lassen.

Das Rotkraut langsam waermen und eventuell noch etwas von dem braunen Fond und Rotwein zugeben.

Die weichgekochten Maronen passieren, mit Sahne und Gefluegelfond vermischen und im Topf erwaermen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Gaensekeulen aus der Sauce nehmen, diese passieren und abschmecken. Gaensekeulen aufschneiden, auf dem Rotkraut anrichten. Maronenpuerree dazugeben und mit der Sauce umgiessen.

: Wochenthema: Regionale Stern(e)kueche - Ostdeutschland
: Otto Koch, 09.11.2001

---

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de

gans - Rezept-Nr. 105

Vorheriges Rezept (104) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (106)

Gefüllte Gans

(6 bis 8 Mampfer)

Kategorien

- Gans
- Geflügel

Zutaten



		FÜLLUNG
300	Gramm	Weißbrot
100	Gramm	Schalotten
3		Knoblauchzehen
3		Chilischoten
5		Korianderzweige
20	Gramm	Butter
250	ml	Milch
		Salz, Pfeffer
50	Gramm	Ingwerpüree
2		Eier
1		Eigelb
30	Gramm	Semmelbrösel
1		Gans (4,2 kg)
		SAUCE
800	ml	Geflügelfond
200	ml	Dunkle Sojasauce
1	Essl.	Sesamöl
100	ml	Sweet Chili-Sauce

Zubereitung

1. Fuer die Fuellung das Brot ohne Rinde 1 cm gross wuerfeln und in eine Schuessel geben. Schalotten pellen und fein wuerfeln. Knoblauch pellen und durch die Presse druecken. Chilischoten laengs halbieren, entkernen und fein schneiden. Korianderblaetter

abzupfen und fein schneiden.

2. Butter im Topf schmelzen, Schalotten darin 1 Minute glasig duensten. Milch zugiessen, mit Salz und Pfeffer wuerzen und auf das Brot giessen. Chili, Koriander, Ingwer, Eier, Eigelb und Semmelbroesel gut unterheben. Die Farce mit einem feuchten Tuch zudecken und 30 Minuten quellen lassen.

3. Die Gans vorbereiten: Hals abtrennen und in kleine Stuecke schneiden. Gaenzefett und Buerzel abschneiden. Magen und Herz beiseite legen, Leber anderweitig verwenden.

4. Gans innen und aussen mit Salz und Pfeffer einreiben, mit der Brotfarce fuellen, Oeffnungen mit Holzstaebchenzustecken und mit Kuechengarn zusammenbinden. Gans mit der Brust nach oben in eine Saftpfanne setzen., Hals, Herz und Magen dazu legen. 500 ml Wasser angiessen.

5. Fuer die Sauce Gefluegelfond mit Sojasauce mischen, mit Salz , Pfeffer und einer Prise Zucker wuerzen. Die Gans waehrend des Bratens nach und nach mit dem Fond begiessen.

6. Die Gans im vorgeheizten Ofen auf der untersten Einschubleiste 2 1/2 Stunden bei 180 Grad braten. Die Gans mit der Brust nach oben auf ein Backblech umsetzen und 30 Minuten weiterbraten.

7. Den Bratfond von der Saftpfanne durch ein Sieb in einen anderen Topf umgiessen, entfetten und entfetten.

8. Die Gans aus dem Ofen nehmen, ohne Holzstaebchen und Kuechengarn auf einer vorgewaermten Platte anrichten und servieren.

Vorheriges Rezept (104) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (106)

gans - Rezept-Nr. 106

Vorheriges Rezept (105) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (107)

Gefüllte Gans (Niedrigtemperatur)

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Römertopf

Zutaten

1		Gans, ca. 5 kg
3	Stangen	Staudensellerie
1	groß.	Zwiebel
1		Apfel, säuerlich
6	Scheiben	Toastbrot
250	Gramm	Maronen (vakuumiert)
		Leber, Magen, Herz der Gans
		Thymian
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die meist verpackten Innereien der Gans entfernen. Gans auswaschen, salzen. Die Innereien säubern (meistens muss der Magen noch geputzt werden), fein hacken oder im Mixer anpürieren.

Staudenselleriestangen waschen, in feine Scheiben schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stückchen schneiden. Die Toastbrotscheiben würfeln. Die Esskastanien aus der Vakuumverpackung nehmen und grob würfeln. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Mit reichlich Thymian (3 EL), Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und in die Gans füllen.

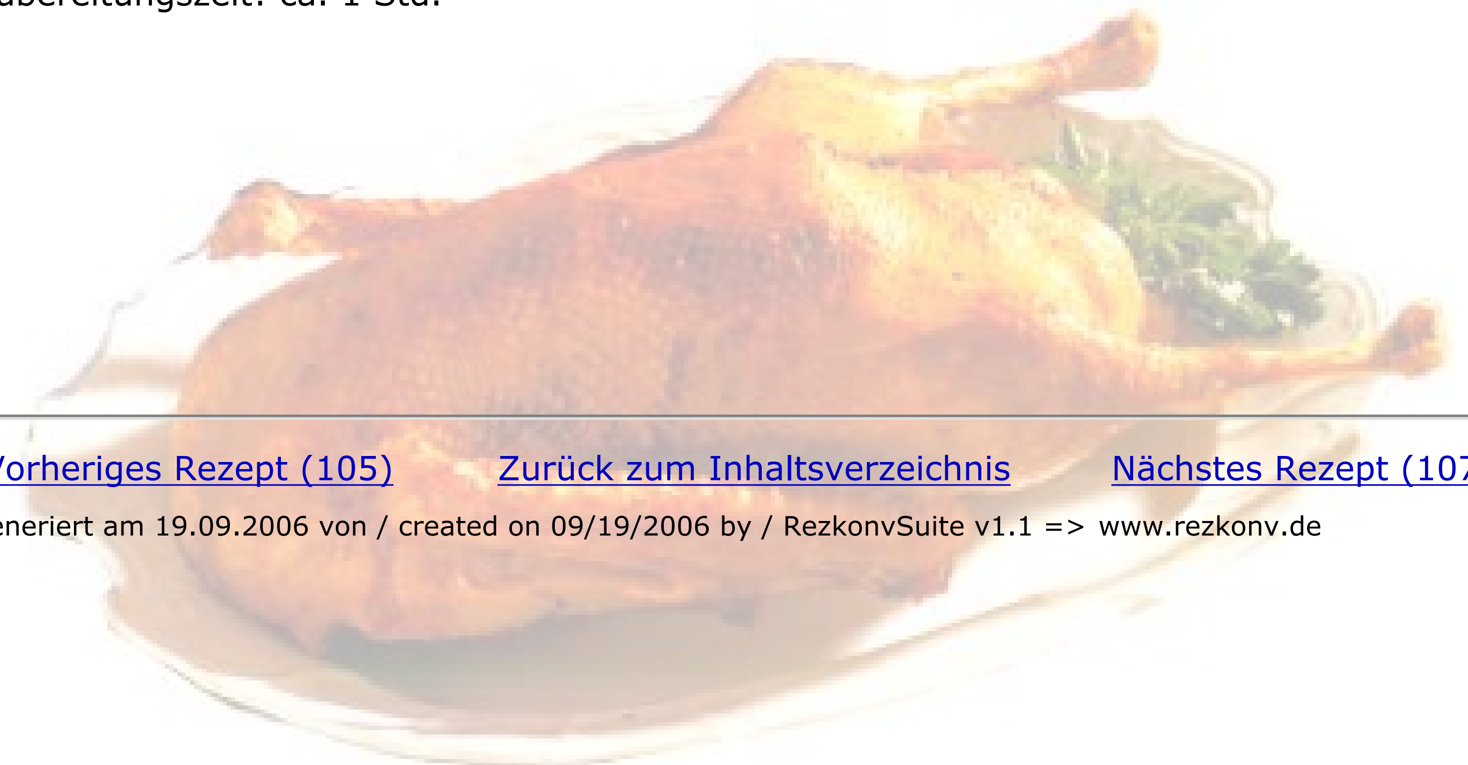
Gänseöffnung schließen. Geht ganz einfach mit 3 oder 4 Rouladennadeln, über die man im Zick-Zack Küchengarn legt, zuzieht wie bei einem geschnürten Korstett oder Wanderstiefeln und eine Schleife macht.

Vorteil: Ist die Gans fertig, entfernt man nur die Nadeln und kann das Garn dann abnehmen, ohne große Fummelei.

Gans von außen sparsam salzen. Gans nun in den vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 1 Stunde braten, dann mindestens 7 Stunden bei Niedrigtemperatur 80°C weiter schmoren lassen. Die Gans wird butterzart und bleibt saftig. Wir stellen die Gans ca. 1 Stunde vor dem Schlafengehen in die Röhre, schalten nach 1 Stunde auf Niedrigtemperatur. Wer morgens als erster aufsteht, stellt dann den Backofen ab. Die Gans bleibt dann im Backofen und man bracht sie nur noch ca. 1/2 Stunde vor dem Essen im Backofen aufwärmen, bei ca. 180°.

Die Fülle aus der Gans holen und als Beilage servieren, sehr köstlich!

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.



Vorheriges Rezept (105) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (107)

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de

gans - Rezept-Nr. 107

Vorheriges Rezept (106) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (108)

Gefuellte Gans mit Blaukraut und Semmeltorte

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Weihnachten

Zutaten

		FUER DIE GANS
1		Gans
		Salz
		Pfeffer
500	Gramm	Aepfel
250	Gramm	Birnen
2		Zwiebeln
1	Teel.	Zimt
		Majoran
		Thymian
		Honigwasser
		-- Mischungsverh

		FUER DAS BLAUKRAUT
1		Rotkohl
0,125	Ltr.	Rotwein
4	Essl.	Preiselbeeren
4	Essl.	Johannisbeergelee
1	Teel.	Zimtpulver
1	Teel.	Ingwer; gemahlen
4		Nelken; zerstossen
2		Lorbeerblaetter
1	Essl.	Zucker
		Salz
		Pfeffer

6	Essl.	Apfelmus
6	Essl.	Suesse Sahne

		FUER DIE SEMMELTORTE
5		Eier
250	Gramm	Semmelbroesel
250	Gramm	Mandeln
		Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Butter, oder Schmalz

Zubereitung

Gans innen salzen und pfeffern. Obst und Zwiebeln wuerfeln, mischen und mit Zimt, Pfeffer und Salz wuerzen. Fuellung in die Gans geben und verschliessen (z.B. mit Zahnstochern oder mit Bindfaeden zunaehen). Keulen und Fluegel an die Gans heften. Gans mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, in der Hand zerriebenem Thymian und gerebeltem Majoran einreiben. Gans mit der Brust nach unten auf Bratrost oder in Braeter legen und in vorgeheizten Backofen schieben (E: 200 Grad; G: Stufe 3).

Nach 15 Minuten ca. 5 cm Wasser zugeben, Gans zum Fettauslass einstechen, Fettfluessigkeit waehrend des Bratvorgangs oefters ueber die Gans giessen. Gans nach einer Stunde umdrehen, nach weiteren 75 Minuten Ofen auf starke Oberhitze schalten. Gans mit Honigwasser bestreichen und 5 Minuten brutzeln lassen. Gans noch weitere 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Vor dem Tranchieren die Fuellung herausholen. Fuer das Blaukraut:

Rotkohl putzen und vierteln, raspeln und mit dem Rotwein aufkochen nach 15 Minuten Preiselbeeren, Johannisbeergelee und Gewuerze zugeben 45 Minuten auf milder Hitze garen. Apfelmus und Sahne unterruehren eventuell noch nachwuerzen. Fuer die Semmeltorte:

Eier verquirlen und Paniermehl unterziehen, Teig mit gemahlenen Mandeln verkneten, mit Salz und Pfeffer wuerzen.Mit erwaermter Butter eine Kastenform ausstreichen, Teig in Form geben und im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen (E: 200 Grad; G: Stufe 3), ab und zu mit Butter bestreichen 2 Minuten vor dem Herausnehmen mit etwas Salz bestreuen, Garprobe mit Zahnstocher (beim Herausziehen darf nichts haengenbleiben).

Warme Torte in ca. 2 cm dicken Scheiben schneiden.

gans - Rezept-Nr. 108

[Vorheriges Rezept (107)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (109)]

Gefuellte Gans mit Maronen

(8 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Kastanie



Zutaten

1		Kuechenfertige Gans a 4 kg
		Frisch gemahlener Pfeffer
1	Bund	Suppengruen
0,75	Ltr.	Gefluegelfond oder -bruehe
3	Essl.	Heller Sossenbinder
		Portwein zum Abschmecken

		FUELLUNG
300	Gramm	Maronen; Vakuumpack oder
		-- Dose
30	Gramm	Getrocknete Steinpilze
1	kg	Kartoffeln
		Salz
2		Eier
1	Bund	Majoran
1	Bund	Beifuss
		Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Fuer die Fuellung: Die Maronen mit Wasser abspuelen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Steinpilze mit einem Viertelliter kochendem Wasser uebergiessen. Kartoffeln schaelen, grob wuerfeln und in Salzwasser zehn Minuten kochen. Kartoffeln abgiessen. Die Steinpilze abgiessen und grob hacken, das Einweichwasser aufheben. Pilze, Maronen, Kartoffeln und Eier mischen. Je die Haelfte der Majoran- und Beifussblaettchen abzupfen und dazugeben. Fuellung mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Die Gans gut abspuelen, trockentupfen und eventuell das Fett aus dem Bauch entfernen. Gans von innen und aussen mit Salz und Pfeffer wuerzen. Die Gans kopfueber in einen grossen Topf oder eine Schuessel legen, so laesst sie sich einfacher fuellen und rutscht nicht weg. Die Fuellung hineingeben. Die Bauchoeffnung mit Holzspiessen und Kuechengarn wie einen Schnuerschuh verschliessen. Die Gans auf den Backofenrost legen, die Fettpfanne darunterschieben. Innereien und den Hals in Stuecke schneiden. Suppengruen putzen, wuerfeln und zusammen mit den Innereien in die Fettpfanne geben. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Umluft 125 Grad, Gas Stufe 1-2 etwa drei bis vier Stunden braten.

Nach einer Stunde Bratzeit Pilzwasser, Gefluegelfond und restliche Kraeuter zugeben und weiterbraten. Gaensebraten herausnehmen. Bratfond aus der Fettpfanne durch ein Sieb in ein Fettkaennchen (gibt's im Haushaltswarengeschaeft) giessen. Die Fluessigkeit ein paar Minuten stehenlassen, so dass sich das Fett oben absetzen kann. Den Bratenfond abgiessen, so dass das Fett in der Kanne zurueckbleibt. Oder das Fett mit einer Schoepfkelle abnehmen. Bratfond aufkochen lassen. Den Sossenbinder einstreuen und unter Ruehren nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Portwein abschmecken. Die Gans in Portionsstuecke schneiden und zusammen mit Fuellung und Sosse servieren.

Naehrwerte: pro Portion ca. 740 Kalorien, 38 g Fett

Tips
: Berechnen Sie die Bratzeit grosszuegig, damit die Gans auch wirklich gar ist. Bei sehr grossen Tieren Garzeit und Fuellung erhoehen. : Wenn Sie frische Maronen bekommen: Etwa 750 Gramm Maronen auf der runden Seite mit einem Messer kreuzweise einritzen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa 30 Minuten roesten. Schale und Haut von den Maronen loesen und wie beschrieben weiterarbeiten.

Quelle

www.brigitte.de

- Erfasst von Ulli Fetzer am 24.04.1999

Vorheriges Rezept (107) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (109)

gans - Rezept-Nr. 109

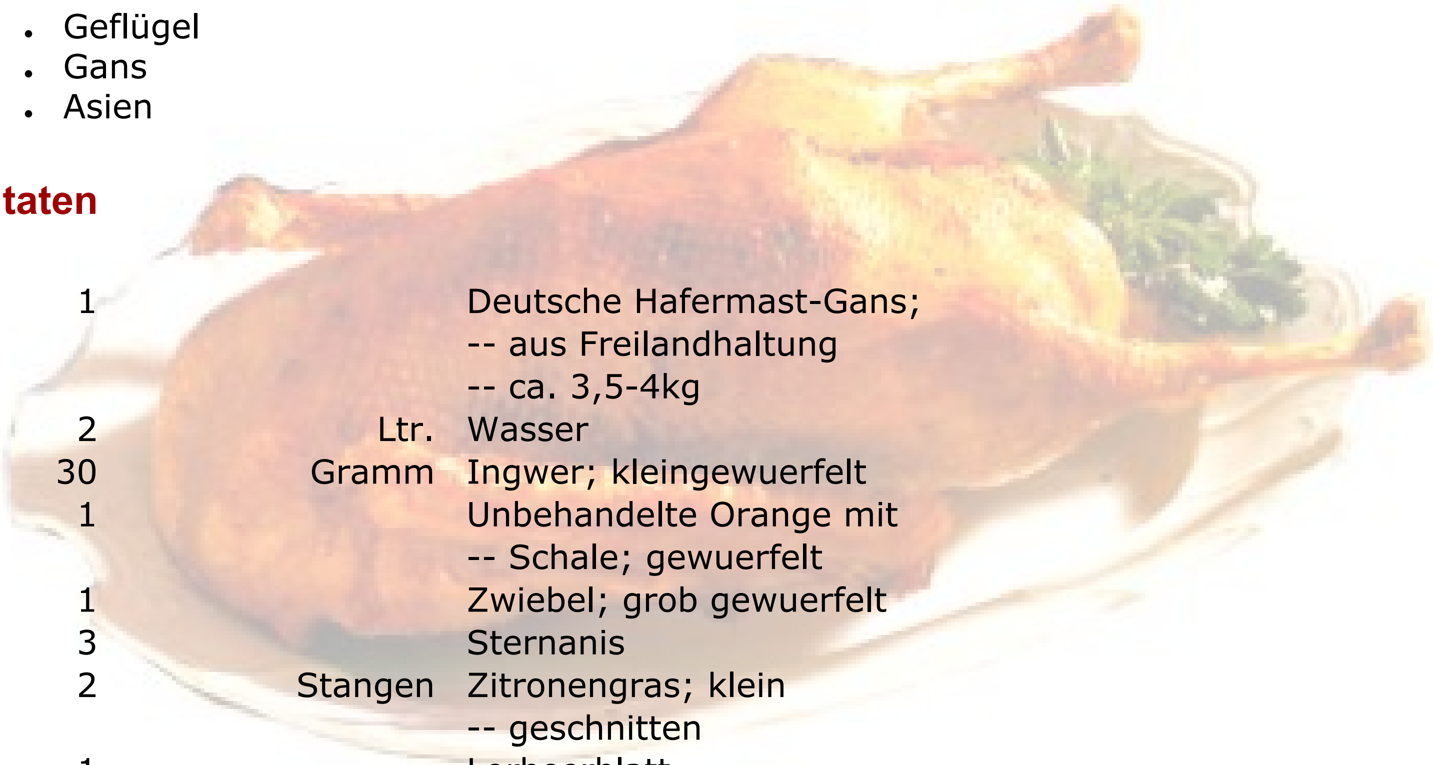
[Vorheriges Rezept (108)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (110)]

Gefuellte Gans mit Singapur-Aromen und Wok-Gemuese

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Asien



Zutaten

1		Deutsche Hafermast-Gans;
		-- aus Freilandhaltung
		-- ca. 3,5-4kg
2	Ltr.	Wasser
30	Gramm	Ingwer; kleingewuerfelt
1		Unbehandelte Orange mit
		-- Schale; gewuerfelt
1		Zwiebel; grob gewuerfelt
3		Sternanis
2	Stangen	Zitronengras; klein
		-- geschnitten
1		Lorbeerblatt
1	klein.	Bund gruener Koriander
2	Teel.	Zucker
1	Teel.	Salz
0,5	Teel.	Fuenfgewuerzpulver
0,5	Teel.	Ingwerpulver
		GLASUR
10	Gramm	Malzzucker
2	Essl.	Reisessig
2	Teel.	Mirin; suesser Reiswein
		SOSSE
300	ml	Entfetteter Gaensebratfond
30	Gramm	Zucker
1	Teel.	Austernsosse

3	Essl.	Soja-Sosse
3	Essl.	Chili-Sosse
1	Teel.	Tamarinden-Paste
2	Essl.	Sesam-Oel
1	Essl.	Tapiokastaerke

		NUDELN
		Asiatische Mi-Nudeln
100	ml	Gefluegelbruehe

		WOK GEMUESE
1		Pack-Choi; oder Chinakohl
1	Bund	Fruehlingszwiebeln
4	groß.	Rote Chilis
1		Gewuerfelte Papaya oder
		-- Mango
150	Gramm	Shitake Gemuese-Pilze
100	Gramm	Mungobohnensprossen
1	Essl.	Oel

Zubereitung

Die Gans waschen und trockentupfen. Das Fett aus der Bauchhoehle entfernen und nur von innen mit Zucker, Salz, Fuenfgewuerzpulver und Ingwerpulver wuerzen. Den Malzzucker, den Reis-Essig und den suessen Reiswein - Mirin fuer die Glasur aufkochen. In der Zwischenzeit den Ingwer, die Zwiebel und die Orange (samt Schale) kleinwuerfeln. In einer Schuessel mit dem Sternanis, dem Zitrongras, dem Lorbeerblatt und den Korianderzweigen vermengen. Diese Zutaten in die Gans fuellen und zubinden.

Mit der Glasur die Haut vollstaendig von aussen einpinseln. Fuer etwa eine Stunde kuehlstellen,damit die Glasur antrocknet und in die Haut einzieht. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad das Wasser in die Fettwanne giessen und die Gans mit der Brust nach oben auf den Gitterrost setzen. Nach 15 Minuten erstmals die Gans mit dem Wasser der Fettwanne uebergiessen. Diesen Vorgang alle 20 Minuten wiederholen, bis der Garprozess beendet ist. Pro Kilogramm rechnet man ungefaehr 40 Minuten.

Fuer die Sosse den Bratfond der Gans passieren, entfetten. Zusammen mit dem Zucker, der Austern-Soja-und Chilisosse, der Tamarinden- Paste und dem Sesam-Oel aufkochen. Anschliessend mit etwas Wasser die Tapiokastaerke anruehren und die Sosse binden.

Fuer das Wok-Gemuese Fruehlingszwiebeln in Streifen schneiden (nur das Helle verwenden). Die Chilis halbieren, die Kerne entfernen und fein wuerfeln. Die Papaya kleinwuerfeln. Die Stiele der Shitake- Pilze entfernen und auch kleinwuerfeln. Im Wok etwas Oel erhitzen und das Gemuese nacheinander anschwitzen. Mit der Gaensesosse abloeschen.

Als Beilage passen sehr gut die gekraeuselten asiatischen Mi-Nudeln. Diese zwei bis drei Stunden vor dem Anrichten in kaltem Salzwasser einweichen. Kurz vor Fertigstellung des

Gerichts etwas Gefluegelfond aufkochen und die eingeweichten Nudeln darin erwaermen (sie duerfen nicht kochen).

Anrichten: Die Gans duenn tranchieren und warmhalten. Nudeln mit einer Gabel zu einem Nest wickeln und in die Mitte des Tellers setzen. Gemuese in der Sosse drumrum verteilen. Die tranchierten Gaensescheiben anlegen. Mit schwarzem Sesam bestreuen und mit frischem Koriander dekorieren.

Quelle

Einfach koestlich!
Kochen mit Frank Seimetz

- Erfasst von Ilka Spiess am 11.11.1999



Vorheriges Rezept (108) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (110)

gans - Rezept-Nr. 11

Vorheriges Rezept (10) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (12)

Crostini con le rigaglie d'oca (Umbrien)

(4 Portionen)

Kategorien

- Vorspeise
- Warm
- Gans
- Italien

Zutaten

250	Gramm	Gaenseklein; (*)
0,5		Zwiebel
0,5		Karotte
1	Stange	Sellerie
5	Essl.	Olivenoel, extravergine
4		Salbeiblaetter
1		Zitrone; Schale
200	ml	Trockener Weisswein
2	Essl.	Weissweinessig
		; Salz
		; Pfeffer
4	Scheiben	Weissbrot

Zubereitung

Toasts mit Gaenseklein. (*) Gaenseklein: Kopf, Hals, Fluegel, Fuesse, Herz und Magen.

Auf keiner Sommerhochzeit duerfen diese Crostini fehlen. Auch zur Erntezeit ass man sie gern, denn von Juni bis August, so hiess es, schmeckten die Gaense am besten. Heute ersetzt man oft das Gaenseklein durch Innereien vom Huhn, die in der Regel einfacher zu bekommen sind und nicht so lange garen muessen.

Das Gaenseklein putzen und in kleine Stuecke schneiden. Zwiebel, Karotte und Sellerie fein hacken, alles zusammen mit dem Oel, dem Salbei und der Zitronenschale in einen Topf geben und 5 bis 6 Minuten duensten. Dann den Essig daruebergiessen, einkochen lassen und anschliessend mit Salz und Pfeffer wuerzen. Das Ganze bei schwacher Hitze

etwa 40 Minuten weiterkochen lassen; dabei regelmaessig etwas Wein angiessen. Wenn das Gaenseklein gar ist, zusammen mit den Gewuerzen puerieren.

Die Brotscheiben roesten, sie mit dem Gaenseklein bestreichen und auf einer Platte anrichten.



gans - Rezept-Nr. 110

Vorheriges Rezept (109) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (111)

Gefuellte Gans nach Thomas Engel

(4 Portionen)

Kategorien



- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Weihnachten

Zutaten

1		Jungmastgans, 4 - 5 kg
800	Gramm	Gefluegelfleisch vom
		-- Haehnchen od. Pute
1		Gaesneleber
1		Gaenseherz
200	Gramm	Maronen; geschaelt, gekocht
2		Aepfel, Sorte Idared
200	Gramm	Broetchen
2		Eier
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Zwiebeln
50	Gramm	Petersilie; gehackt
20	Gramm	Pistazien; gehackt
20	Gramm	Mandeln; gehackt
		Salz
		Pfeffer
		Thymian
		Beifuss
		Salbei

Zubereitung

Gefluegelfleisch und Innereien wuerzen, Broechten einweichen, feine Zwiebelwuerfel in Butter anschwitzen. Alles durch die feine Scheibe des Fleischwolfs lassen. Aepfel schaelen

und in feine Wuerfel schneiden.

Eier, Petersilie und Kastanien dazu geben, mit Pistazien und Mandeln vermengen. Nochmals nachwuerzen, in die Gans fuellen und zunaehen. Bei ca. 180 Grad 3,5 - 4 Stunden im Backofen garen. Bei fettem Fleisch nach 2 Stunden mit einem Spiess in die Schenkelbeuge stechen, damit Fett abtropft. Gegen Ende der Garzeit die Haut mehrmals mit Bier oder Wein einpinseln damit sie knusprig wird. Nach 3,5 Stunden die Garprobe machen, um ein uebergaren zu verhindern. Beim Einstich farblos, nicht mehr rosa austretender Fleischsaft zeigt an, dass das Gefluegel gar ist.

Vorheriges Rezept (109)   Zurück zum Inhaltsverzeichnis   Nächstes Rezept (111)

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de



gans - Rezept-Nr. 111

Vorheriges Rezept (110) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (112)

GEFÜLLTE MARTINSGANS

(1 Rezept)

Kategorien

- Gans
- Geflügel
- Gefüllt

Zutaten

4	kg	Gans
		Salz, Pfeffer
		Zahnstocher
		Bindfaden
0,75	Ltr.	Wasser
		Salzwasser
		FÜR DIE FÜLLUNG
600	Gramm	Saure Äpfel
200	Gramm	Getrocknete Aprikosen
200	Gramm	Sultaninen
		FÜR DIE SAUCE
3		Karotten
1	groß.	Zwiebel
		Sellerie
250	Gramm	Zucker
1	Ltr.	Orangensaft

Zubereitung

1. Die kuechenfertige Gans von aussen und innen pfeffern.

2. Die Fuellung zubereiten. Dafuer die Aepfel waschen, schaelen und wuerfeln. Die Aprikosen in kleine mundgerechte Spalten schneiden. Die Sultaninen unterheben.

3. Die Gans fuellen, mit sechs Zahnstochern die Oeffnung schliessen und mit Bindfaden zuschnueren. Mit den Innereien und dem Hals in den Braeter setzen, 3/4 Liter Wasser zugeben und in den Ofen schieben.

Zwei Stunden lang bei 140 Grad (Umluft) im Ofen garen lassen. Dann das komplette Fett abgiessen. Wieder etwas Wasser fuer den Unterguss zugeben, damit das Gaensefleisch nicht austrocknet. Jetzt die Gans bei 220 Grad nochmals fuer rund eine halbe Stunde bis 40 Minuten in den Ofen schieben. Am Schluss Salzwasser uebergiessen und fuer wenige Minuten den Ofen auf Hoechststufe stellen.

4. Zwiebelwuerfel, Karottenscheiben und Selleriestuecke anbraten. In einem weiteren Topf Zucker caramelisieren lassen, dann den Orangensaft zugeben. Aufkochen und ordentlich reduzieren lassen.

Dann das Roestgemuese hinzufuegen. Nun aus dem Braeter den entstandenen Bratensud samt Hals und Innereien zugeben. Eine halbe Stunde lang koecheln lassen. Dann die Sauce passieren.

Die Martinsgans mit der Orangensauce traditionell mit Rotkohl und Kloessen (am leckersten mit geroesteten Mandelblaettchen und zerlassener Butter) servieren.

---

gans - Rezept-Nr. 112

Vorheriges Rezept (111) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (113)

Gefülltes Herbstliches Gansl mit Rotkraut und Bratapfel

(4 bis 6 Portionen)

Kategorien

- Fülle
- Gans
- Rotkraut

Zutaten

1		Ganzes Gansl
		FÜLLE
1		Wecken Sandwich
10	groß.	Schalotten
		Knoblauchzehen
60	Gramm	Butter
1		Ei
1		Dotter
400	ml	Milch
100	Gramm	Geflügelleber
		Gänseinnereien von einer
		-- Gans (Magen und Herz
		-- durch den Fleischwolf
		-- gedreht)
		Muskatnuss
		Salz, Pfeffer
		Majoran
		Petersilie
		Rosmarin
		Thymian
		ROTKRAUT
1		Rotkraut (geschnitten)
1	Essl.	Honig
0,5	Essl.	Dunkle Marmelade
250	ml	Orangensaft

400	ml	Rotwein
1	Teel.	Zimt (gemahlen)
1	Teel.	Lebkuchengewürz
		Salz
		Weißen Pfeffer (aus der
		-- Mühle)
100	Gramm	Quittenmus
		Ganslfett

		BRATÄPFEL
4		Äpfel
100	Gramm	Geriebene Nüsse
1	Essl.	Honig
125	ml	Geschlagenes Obers

Zubereitung

180 Minuten, aufwaendig Mit einem Saegemesser einen Sandwichwecken entrinden und in 1,5 cm- Wuerfel schneiden. 5 Schalotten in feine Wuerfel schneiden und in der Butter anduensten, die Gaenseinnereien mitroesten. Die Milch zugiessen und aufkochen, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken. Milch ueber die Sandwichwuerfel giessen und mit dem Kochloeffel umruehren.

50 g der Gefluegelleber fein hacken, den Rest kleinwuerfelig schneiden. Die Leber mit einem Ei, einem Dotter und den grob gehackten Kraeutern der Masse beifuegen. Umruehren und 10 Minuten rasten lassen.

Die Gans innen und aussen mit Salz und Pfeffer wuerzen. Gans mit der Masse fuellen, hinten und vorne zunaehen. Auf ein Kuechenblech den Hals, die Fluegel, restliche Schalotten, Knoblauch und schwarze Pfefferkoerner geben. Das Gansl mit der Brustseite nach unten darauf setzen. Bei 180 °C ins Rohr schieben. Nach ca. einer 45 Minuten die Brust nach oben drehen. Das Gansl mit etwas Wasser untergiessen. In Folge mit dem entstehenden Bratensatz staendig uebergiessen um es vor dem Austrocknen zu schuetzen. Nach etwa 2 ½ Stunden sollte das Gansl gar sein (Bratzeit ist abhaengig von Groesse und Gewicht).

Fuer das Rotkraut:

Das Rotkraut schon am Vortag im Kochtopf mit Honig, Marmelade, Orangensaft, Rotwein, Zimt, Lebkuchengewuerz, Salz und Pfeffer marinieren, im Kuehlschrank kalt stellen. Am naechsten Tag auf kleiner Flamme weich kochen, mit Ganslfett und Quittenmus abschmecken.

Fuer die Brataepfel 4 Aepfel mit einem Ausstecher vom Kerngehaeuse befreien. Geriebene Nuesse mit Honig verruehren und etwas geschlagenes Obers unterheben. Diese Fuelle in die Loecher der Aepfel stopfen. Aepfel im Rohr braten bis sie weich sind und aufplatzen.

Gansl tranchieren, mit Rotkraut und Bratapfel anrichten.

gans - Rezept-Nr. 113

Vorheriges Rezept (112) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (114)

Gekochte Gans mit Petersilienmus

(6 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans

Zutaten

1		Gans, a 4-5 kg
1	Knolle	Sellerie
10		Karotten
4		Lauch
10		Pfefferkoerner
2		Lorbeerblaetter
0,5		Zwiebel; angeschwaerzt

		PETERSILIENMUS
2	Bund	Petersilie ohne Stengel
4	Essl.	Olivenoel
20		Pinienkerne
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Parmesan

Zubereitung

Gans saeubern und vom groben Fett am Bauch und Hals befreien. Falls kein grosser Topf vorhanden ist, die Gans halbieren.

Die Gemuese und Gewuerze mit angeschwaerzter Zwiebel (Zwiebel halbieren und die Haelften auf der heissen Herdplatte kurz anschwaerzen) und Wasser aufsetzen, aufkochen lassen und die Gans hineingeben.

Abschaeumen und alles bei kleinster Hitze - Bruehe muss leicht koecheln, Gans muss bedeckt sein - gut 2 1/2 Stunden garen lassen.

Die Gans ist gar, wenn sich die Keulen leicht zusammendruecken lassen, also zwischendurch immer den Test machen. Notfalls etwas laenger koecheln lassen. Da das Gaensefleisch relativ fett ist, wird es nicht trocken.

Nun trennt man die Haut vom Fleisch und fischt die Gemuese aus der Bruehe. Man gibt auf jeden Teller eine Tasse Bruehe, legt die Gemuese mit dem Petersilienmus ein, dazu das gekochte Gaensefleisch. Unbedingt Senffruechte dazu essen. Wer mehr Gemuese moechte, gart noch Wurzeln und Sellerie extra.

Die Bruehe wird nur leicht gesalzen, sonst grobes Meersalz dazustellen.

ZUBEREITUNG PETERSILIENMUS
: Alle Zutaten mit einem Puerierstab zu Mus mixen. Eventuell etwas mehr Oel nehmen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Wer es schaerfer moechte, nimmt etwas mehr Knoblauch und evtl. Chili.

Beilage: unbedingt Salzkartoffeln

Quelle

NORDTEXT / Ulli Fetzer

Vorheriges Rezept (112) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (114)

gans - Rezept-Nr. 114

Vorheriges Rezept (113) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (115)

Gepoekelte Gaensekeule auf Sauerkraut

(4 Portionen)

Kategorien



- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Sauerkraut

Zutaten

2		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		Zwiebel
1		Gewuerznelke
4		Gaensekeulen, gepoekelt
		FUER DIE KRAEUTERKRUSTE
125	Gramm	Butter
0,5		Knoblauchzehe
1	Teel.	Hartkaese; gerieben
1	Teel.	Rosmarin; gehackt
1	Teel.	Thymian
1	Teel.	Petersilie
60	Gramm	Semmelbroesel
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
		FUER DAS SAUERKRAUT
1	Essl.	Gaenseschmalz
1	Essl.	Pfeffer, weiss, grob zerst.
150	ml	Kochsud
4	Essl.	Sahne
500	Gramm	Sauerkraut, fertig gekocht

		SAUERKRAUT
1	klein.	Zwiebel
1		Apfel, z.B. Boskop
30	Gramm	Schweineschmalz
		Zucker
500	Gramm	Sauerkraut
1	klein.	Lorbeerblatt
0,5	Teel.	Kuemmel
2		Wacholderbeeren; zerdrueckt
4		Pfefferkoerner
100	ml	Weisswein, trocken
100	ml	Wasser

Zubereitung

Zwei Liter Wasser mit Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, geschaelter Zwiebel und Gewuerznelken zum Kochen bringen. Die Gaensekeulen einlegen, einmal kurz aufkochen lassen und eineinhalb Stunden bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Keulen herausnehmen und ein wenig abkuehlen lassen. Dann die Haut abziehen und noch anhaftendes Fett abloesen. Die Keulen mit etwas Sud begiessen und warm stellen.

Fuer die Kraeuterkruste die Butter cremig ruehren. Die Knoblauchzehe schaelen, fein zerdruecken und mit geriebenem Kaese, Kraeutern und Semmelbr seln unter die Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer herzhaft wuerzen. Zehn Minuten stehen lassen, damit sich die Aromen der Kraeuter richtig entfalten koennen.

Das Gaenseschmalz in einem Topf erhitzen und den Pfeffer leicht anroesten. Mit dem Kochfond der Gaensekeulen abloeschen und einmal aufkochen lassen. Die Sahne dazugiessen. Zehn Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Den Grill oder Backofen auf 240oC vorheizen. Die Pfeffersauce durch ein Sieb passieren. Die Haelfte davon in einen ausreichend grossen Topf giessen und das fertig gegarte Sauerkraut untermischen. Die restliche Sauce warmhalten. Die Gaensekeulen nebeneinander auf eine feuerfeste Platte legen und mit der Kraeutermasse etwa ein Zentimeter dick bestreichen. Unter dem vorgeheizten Grill wenige Minuten ueberbacken. Sauerkraut

Zwiebel und Apfel schaelen. Apfel halbieren, entkernen und die Haelften wie die Zwiebel in kleine Wuerfel schneiden. Das Schmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebel- und Apfelwuerfel darin anbraten. Mit Zucker bestreuen, das zerpflueckte Sauerkraut dazugeben und kurz mitanbraten. Die Gewuerze in ein kleines Mullsaeckchen geben, zubinden und zum Kraut geben. Mit Wein und Wasser aufgiessen, aufkochen.

gans - Rezept-Nr. 115

Vorheriges Rezept (114) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (116)

GEPÖKELTE GÄNSEKEULEN

(4 Portionen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel
- Pökel



Zutaten

4		Gänsekeulen
50	Gramm	Pökelsalz; vom Metzger
1		Zwiebel
2		Lorbeerblätter
5		Wacholderbeeren
10		Pfefferkörner
5		Korianderkörner
2	Essl.	Zucker

Zubereitung

Die Gewuerze, den Zucker und das Poekelsalz in ungefaehr 2 Ltr. Wasser aufkochen lassen. Die Gaensekeulen waschen und in die abgekuehlte Lake geben. Zwei Tage darin zugedeckt an einem kuehlen Ort ziehen lassen. Danach die Keulen aus der Lake nehmen, mit Kuechentuch abtrocknen, mit Keimoel einreiben und in den 180 Grad heissen Ofen schieben. In ca. anderthalb Stunden braun braten.

Die Keulen sind durch das Poekeln jetzt innen schoen rot. Am besten schmecken hierzu entweder Rotkraut und Bretzelknoedel oder einfach nur Brot.

Mit einer Mischung aus Schweine- und Gaenseschmalz in einem Steinguttopf aufgegossen und luftdicht verschlossen, haben wir feinstes "Confit", also haltbare, eingemachte Gaenseschlegel.

Mit Speck auf Sauerkraut serviert ergibt dies ein Elsaesser choucroute.

gans - Rezept-Nr. 116

[Vorheriges Rezept (115)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (117)]

GEPÖKELTE GÄNSEKEULEN AUF SAUERKRAUT

(4 Portionen)

Kategorien

- Dunkel
- Gans
- Geflügel
- Sauerkraut



Zutaten

2	Ltr.	Wasser (1)
2		Wachholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		Zwiebel
1		Gewürznelke
4		Gepökelte Gänsekeulen

		FÜR DIE KRÄUTERKRUSTE
125	Gramm	Butter
0,5		Knoblauchzehe
1	Teel.	Hartkäse, gerieben
1	Essl.	Rosmarin; gehackt
1	Essl.	Thymian; gehackt
1	Essl.	Petersilie; gehackt
60	Gramm	Semmelbrösel
		Salz und Pfeffer

		SAUERKRAUT
1	klein.	Zwiebel
1		Aromatischer Apfel
		-- z.B. Boskop
30	Gramm	Schweineschmalz
		Zucker
500	Gramm	Sauerkraut
1	klein.	Lorbeerblatt
0,5	Teel.	Kümmel

2		Wachholderbeeren; zerdrückt
4		Pfefferkörner
100	ml	Trockener Weißwein
100	ml	Wasser (2)

Zubereitung

Bei kleinerem Appetit reicht die Zubereitung auch fuer die anderhalbfache Anzahl Personen.

Das Wasser (1) mit Wachholderbeeren, Lorbeerblatt, geschaelter Zwiebel und Gewuerznelken zum Kochen bringen. Die Gaensekeulen einlegen, einmal kurz aufkochen lassen und 1 1/2 Stunden bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Keulen herausnehmen und ein wenig abkuehlen lassen. Dann die Haut abziehen und noch anhaftendes Fett abloesen. Die Keulen mit etwas Sud begiessen und warm stellen.

Fuer die Kraeuterkruste die Butter cremig ruehren. Die Knoblauchzehe schaelen und fein zerdruecken und mit geriebenen Kaese, Kraeutern und Semmelbroesel unter die Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer herzhaft wuerzen. Zehn Minuten stehen lassen, damit sich die Aromen der Kraeuter richtig entfalten koennen.

Das Gaenseschmalz in einem Topf erhitzen und den Pfeffer leicht anroesten. Mit dem Kochfond der Gaensekeulen abloeschen und einmal aufkochen lassen. Die Sahne dazugiessen.

10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Den Grill oder den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Die Pfeffersauce durch ein Sieb passieren, die Haelfte davon in einen ausreichend grossen Topf giessen und das fertig gegarte Sauerkraut untermischen. Die restliche Sauce warmhalten.

Die Gaensekeulen nebeneinander auf eine feuerfeste Platte legen und mit der Kraeutermasse etwa 1 cm dick bestreichen. Unter dem vorgeheizten Grill wenige Minuten ueberbacken.

Sauerkraut Zwiebel und Aepfel schaelen. Die Aepfel halbieren, entkernen und die Haelften wie die Zwiebel in kleine Wuerfel schneiden. Das Schmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebel- und Apfelwuerfel darin anbraten. Mit etwas Zucker bestreuen, das zerpflueckte Sauerkraut dazugeben und kurz mitanbraten. Die Gewuerze in ein kleines Mullsaeckchen geben, zubinden und zum Kraut geben.

Mit Wein und Wasser (2) aufgiessen, aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten garen. Das Kraeutersaeckchen herausfischen und das Sauerkraut mit der Pfefferrahmsauce verfeinern.

Das Sauerkraut portionsweise auf Tellern verteilen, die ueberbackenen Gaensekeulen darauf anrichten und mit der restlichen Sauce betraeufeln. Dazu passen natuerlich am besten Thueringer Kloesse.

gans - Rezept-Nr. 117

[Vorheriges Rezept (116)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (118)]

Gerollte Gaensebrust mit Sahnesauce

(6 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans



Zutaten

2		Gaensebrueste (auf Ihren Knochen, ca. 1,5 kg)
		Salz
		Pfeffer a. d. Muehle
4		Gaenselebern (ca. 350 g)
1	Bund	Majoran
1	Essl.	Dijonsenf
100	Gramm	Zwiebeln
0,25	Ltr.	Schlagsahne
1	Essl.	Trockener Sherry
20	Gramm	Gaenseschmalz

Zubereitung

Die Gaensebrueste von den Knochen loesen, dabei muss die Haut auf jeden Fall heil bleiben. Die Fleischstuecke mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsflaeche legen, salzen und pfeffern. Eine Gaenseleber fein hacken und durch ein Sieb streichen. Den Majoran hacken, mit Leberpueree und Senf verruehren und auf das Fleisch streichen. Die Gaensebrueste zusammenklappen und mit Zahnstochern zustecken. Fleischfaden wie bei einem Schnuerschuh um die Hoelzchen schlingen und die beiden Rollbraten damit zubinden. Beide Braten ringsum salzen und pfeffern. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Die Zwiebeln pellen und grob wuerfeln, die Gaenseknochen etwas zerkleinern. Braten, Zwiebeln und Knochen auf die Saftpfanne legen, 1/4 Liter Wasser hinein giessen. Saftpfanne auf mittlerer Einschubleiste in den Ofen schieben. Nach 30 Minuten den Ofen auf 200 Grad (Gas 3) herunter schalten und 1/8 l Schlagsahne dazugiessen. Weitere 35 Minuten braten, dann die Saftpfanne herausziehen. Die beiden Braten auf einer Servierplatte -im ausgeschalteten Ofen warm halten, dabei nur locker mit Alufolie abdecken. Die Knochen aus dem Bratfond nehmen, das Fett abschoepfen, die Roeststoffe

mit einem Pinsel loesen, den Bratfond in einen Topf umfuellen und bei starker Hitze 5 Minuten einkochen lassen. Im Topf mit dem Schneidestab des Handruehrers puerrieren und durch ein Sieb streichen. Eventuell weitere 5 Minuten einkochen lassen, dabei nach und nach die restliche Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken. Waehrend die Sauce einkocht, die Lebern im Gaenseschmalz von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten, salzen, pfeffern und auf die Servierplatte legen. Von den Braten Hoelzchen und Faeden entfernen, Braten aufschneiden, den angesammelten Saft in die Sauce giessen. Dazu gibt es Salzkartoffeln, Rotkohl, Weisskohl und Gruenkohl (naechste Rezepte). Als Getraenk passt ein nicht zu schwerer Rotwein, ein Bordeaux oder Chianti Classico.

Quelle: essen & trinken 12/85 Poster: Joachim Klang <j.klang@uumail. de>

Vorheriges Rezept (116) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (118)



gans - Rezept-Nr. 118

Vorheriges Rezept (117) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (119)

Gerupft + gebraten Martinsgans (einige Hinweise)

(1 Info)

Kategorien



- Info
- Gans
- Gefuellt
- Aufbau
- Gefluegel

Zutaten

ALLGEMEINES ZU GANS
-- und Info ueber Fuellungen

Zubereitung

Ueber Gaense gibt es zahlreiche Legenden und Maerchen, aber ausgerechnet die "Gebrueder Grimm" widmeten dem Federvieh ein Stueck gastronomische Prosa: "Als lebende Hausgenossen gelten sie ziemlich wenig, aber gerupft und gebraten werden sie hoch gehalten." So denken Feinschmecker vor allem zwischen Sankt Martin und Weihnachten. In dieser Zeit brutzeln schaetzungsweise drei Millionen Gaense in deutschen Bratroehren.

Im "Hering", dem klassischen, nach seinem Verfasser so genannten "Lexikon der Kueche" sind mehr als 30 Rezepturen verzeichnet. Auf "deutsche Art" wird die Gans mit Aepfeln und Weisskraut gefuellt, mit Speck umwickelt, gebraten und auf Sauerkraut serviert. Nach "Hamburger Art" fuellt man den Vogel mit geschaelten, in Butter angedaempften Apfelscheiben und entkernten Backpflaumen. Zur maechtigen "Mecklenburger Art" gehoert wiederum eine Fuellung aus Weissbrot mit Gaensefett, Malagatrauben, Apfelspalten und Gaenseleberwuerfeln.

Will man die Gans a' la "Bordeaux" zubereiten, wird sie mit Weissbrot, Sardellenbutter, gehackter Gaenseleber, gehackten Oliven, Petersilie und etwas Knoblauch gefuellt, mit Speck umwickelt und gebraten. Die stets esslustigen Flamen umlegen den Braten mit geduensteten Salatkugeln, olivenfoermig geschnittenen Mohrrueben, weissen Ruebchen,

Kartoffeln und gekochten Fleischspeckwuerfeln. Bismarck, ein starker Esser, mochte eine Fuellung aus Kastanienmus und Aepfeln, nebst Weinkraut als Beilage. Die Englaender fuellen die Gans mit Weissbrot, Zwiebeln, Salbeiblaettern und Muskat; Apfelmus wird separat serviert. Aus dem Mittelalter stammt ein Rezept fuer gesottene Gans, die in einer dicken Sosse aus Honig, Essig, Bruehe, etwas Oel, geroesteten Mandelkernen sowie Gewuerzen aufgetischt wird.

Fuellungen haben ihren Reiz, oft schmecken sie besser als das Drumherum. Wenn jedoch eine Bauerngans zur Hand ist, jung, um die drei bis vier Kilo, dann wird sie der Gourmet pur braten und fleissig begiessen, bis die Haut jenes knusprige Goldbraun hat, an der man auch eine Stradivari erkennt. Fuer die Vollendung benoetigt die edle Koechin oder der wackere Koch etwas Huehnerbruehe, Salz, Zwiebeln (mit Schale, das gibt extra Farbe), Sellerie und Aepfel (jeweils in grosse Stuecke geschnitten), die Fluegel, Haelse sow die Fuesse der Gans, einige Majoranblaettchen. Wesentliche Utensilien sind zudem eine Kasserolle, eine grosse zweizinkige Gabel und eine Bratkelle. Tante Therese pflegte die Gans heiss abzuwaschen, zu trocknen und mit Salz innen sowie aussen einzureiben. Auf Beifuss, was manche nehmen, um das Fett vertraeglicher zu machen, verzichtete sie; es war ihr zu beissend, abgesehen davon, dass eine sauber gepaeppelte Junggans sowieso nicht unmaessig fett ist.

Nun in einer Kasserolle etwa zwei Finger hoch Wasser (inklusive der Gefluegelbruehe) zum Kochen bringen, die Gans mit der Brustseite nach unten hineinlegen und den Braeter ins 220 Grad heisse Rohr schieben. Nach einer halben Stunde die Gans wenden, nach einer weiteren halben Stunde das Gemuese und die anderen Beilagen, auch etwas Majoran, dazugeben - und den Braten immer fleissig begiessen. Eine weitere halbe Stunde spaeter - insgesamt ist die Gans nun eineinhalb Stunden im Ofen - mit der Gabel die Garprobe machen. Gehen die Zinken leicht heraus und ist kein Blutsaft zu sehen, ist der Vogel gar. Fett klaeren, abgiessen und mit dem Fond zur Vervollkommnung des Gerichts eine herzhafte Sosse machen (angereichert mit etwas altem Sherry).

Als Partner zur Gans nach Art von Tante Therese zaubert der Lebenskuenstler entweder einen grossen Champagner herbei (wunderbar der 1990er "Cristal" von Roederer oder die 1989er "La Grande Dame" (von Veuve Clicquot) oder einen Weisswein von wuchtiger Struktur. Das kann ein badischer Grauburgunder sein, ein Weissburgunder aus der Pfalz (Typ Spaetlese trocken) oder ein Gruener Veltliner "Smaragd" aus der Wachau.

So eine Gans, flankiert vielleicht von einem Kartoffelpueree und Weinkraut, ist ein privates kulinarisches Weltereignis.

Quelle

Beitrag v.August F.Winkler
Info a.d. Supermarkt

---

gans - Rezept-Nr. 119

Vorheriges Rezept (118) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (120)

Geschmorte Bauerngans mit Rotkohl und Pellkartoffeln

(1 Rezept)

Kategorien

- Gans
- Geflügel
- Gemüse
- Kartoffel



Zutaten

		ZUTATEN FÜR DIE BAUERNGANS
1		Gans, circa 4 Kilo
1	Bund	Frischer Majoran
1	Bund	Beifuß
2		Äpfel geviertelt
4		Zwiebeln
		Salz
		Pfeffer
3	Essl.	Dunklen Rübensirup

		ZUTATEN FÜR DEN ROTKOHL
1		Rotkohl, in dünne Streifen
		-- geschnitten
5		Zwiebeln
100	Gramm	Gänse- oder Entenschmalz
		Essig
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
0,5	Ltr.	Rotwein
0,5	Ltr.	Johannisbeersaft
1		Gewürzsäckchen mit 1
		-- Zimtstange, Lorbeer,
		-- und Piment

Zubereitung

Bauerngans:

Die Gans innen mit Pfeffer und Salz wuerzen. Mit Majoran, Beifuss, Aepfeln und Zwiebeln fuellen. Nun die Fluegel am Ruecken zusammenbinden. Die Keulen ebenfalls zusammenbinden. Jetzt mit Salz und Pfeffer aussen einreiben. Die Gans mit der Brust nach unten in einen Braeter legen und circa einen Liter Wasser zugeben, Deckel drauf und eine Stunde bei 140 Grad im Ofen daempfen. Jetzt vorsichtig auf den Ruecken drehen und ohne Deckel zwei Stunden garen. Jede halbe Stunde mit dem Bratfond begiessen. Dann die Gans auf ein Backblech legen und mit Oberhitze knusprig grillen. Den Gaensefond durch ein feines Sieb passieren und entfetten und mit etwas Mondamin binden. Den Sirup zugeben und fertig ist die Sosse.

Rotkohl:

Den Rotkohl mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker wie einen Rotkrautsalat anmachen, und ueber Nacht ziehen lassen. Nun die Zwiebeln in duenne Streifen schneiden und in Schmalz glasig schwitzen. Den marinierten Kohl zugeben und mit Rotwein und Johannisbeersaft auffuellen. Das Gewuerzsaeckchen zugeben und zwei Stunden mit halb geoeffnetem Deckel koecheln lassen. Ab und zu umruehren. Wenn der Rotkohl noch zu fluessig ist, den Topfdeckel abnehmen und die Temperatur erhoehen, so dass die Fluessigkeit reduzieren kann. Jetzt nochmal nachschmecken und suess und sauer ausbalancieren. Dann den Rotkohl mit Mondamin oder einer fein geriebenen Kartoffel abinden.

Tricky:

Nach dem Abbinden noch eine Kelle frischen Schmalz vom Braten einruehren. Wunderbar eignen sich auch tiefgefrorene Beeren fuer rote Gruetze. Diese vor dem Abinden zugeben und nur kurz mitkochen.

Fettes Gefluegel wie Enten und Gaense niemals bei ueber 150 Grad im Ofen garen und immer mit Wasser ansetzen. Beim Einkauf darauf achten, dass es nicht zu frisch ist. Das heisst: Eine Ente, die am Vortag geschlachtet wurde, wird niemals zart. Besser ein paar Tage mit einem Tuch bedeckt im Kuehlschrank reifen lassen.

Das Ganze auf einem Teller anrichten und dazu Pellkartoffeln reichen.

gans - Rezept-Nr. 12

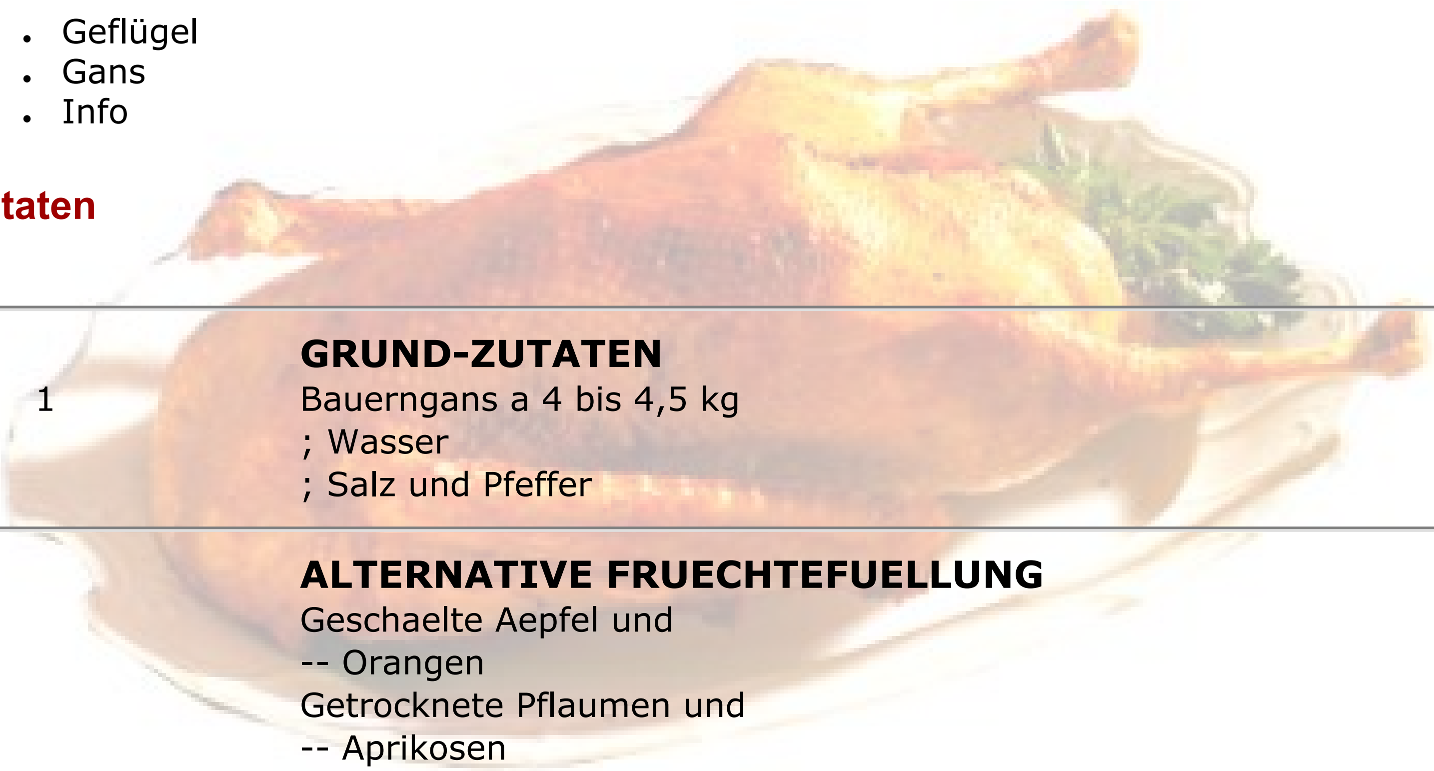
Vorheriges Rezept (11) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (13)

Der Gaensebraten

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Info



Zutaten

		GRUND-ZUTATEN
1		Bauerngans a 4 bis 4,5 kg
		; Wasser
		; Salz und Pfeffer
		ALTERNATIVE FRUECHTEFUELLUNG
		Geschaelte Aepfel und
		-- Orangen
		Getrocknete Pflaumen und
		-- Aprikosen
		Geschaelte Aepfel mit
		-- Rumrosinen
		FUER DAS EINPINSELN - 1
1	Essl.	Honig
30	Gramm	Butter
1		Orange; den Saft
1	Teel.	Kraeuter der Provence
		FUER DAS EINPINSELN - 2
1	Essl.	Brauner Zucker
1	Essl.	Sojasauce
1		Orange; den Saft
		SAUCE

1	kg	Gaenseklein; Hals, Magen von
		-- der Gans und
		-- Gefluegelknochen
1		Suppenbund
700	ml	Rotwein; Chianti,
		-- Cotes du Rhone
1		Lorbeerblatt
5		Pfefferkoerner
2		Wacholderkoerner
0,5	Ltr.	; Wasser
		Olivenoel oder Pflanzenoel
1	Essl.	Tomatenmark

Zubereitung

ALTERNATIVE FUELLUNGEN:

Geschaelte Aepfel und Orangen in mundgerechte Stuecke schneiden. Dazu Zwiebeln schaelen und wuerfeln. Alles mit getrocknetem Majoran und schwarzem Pfeffer wuerzen.

Getrocknete, entkernte Pflaumen mit getrockneten Aprikosen mischen. Mit gemahlenem Zimt und Nelkenpulver, Salz und Pfeffer wuerzen. In Olivenoel angeroestete Pinienkerne dazugeben.

Geschaelte Aepfel mit getrockneten, in Rum eingeweichten Rosinen vermengen und mit kleingeschnittenem Ingwer wuerzen.

Mengen fuer die Fuellung nach Lust, Laune und Groesse der Gans. Die Gans mit Zahnstocher verschliessen und mit Bindfaden wie einen Schuh verschnueren.

TIP:

Nur frische, freilaufende Gaense verwenden. Diese rechtzeitig beim Gefluegelhaendler bestellen. Die Sauce muss immer eigenstaendig hergestellt werden. Keine Saucenruehrereien mit dem Fettsud! Mindestbratzeit 2 1/2 bis 3 Stunden. Scharfes Tranchierbesteck oder Gefluegelschere bereithalten. Nur Fuellungen mit fruchtigen Zutaten waehlen, durchgedrehte Fleisch- oder Leberfuellungen sind out.

ZUBEREITUNG:

Die Gans innen und aussen salzen, pfeffern und mit einer Fruechtemischung gut fuellen. Zunaehen. In den vorgeheizten Backofen geben. Die erste Stunde bei 250 Grad, dabei den Braten einmal wenden, dann weitere 1 1/2 bis 2 Stunden bei 190 Grad.

Die Gans staendig mit dem Bratensaft und Wasser begiessen. Den Bratensaft immer mit frischem Wasser aufgiessen, damit er nicht anbrennt. Waehrend der Bratzeit die Gans an Keule und Bauch anstechen, damit das Fett abfliesst.

Zum Ende der Garzeit die Gans einpinseln und bei Oberhitze weiterschmoren lassen:

Variante 1: Honig in einem Stieltopf aufloesen. Butter und den Orangensaft dazugeben. Mit Kraeutern der Provence wuerzen. Gut verruehren und einpinseln.

Variante 2: braunen Zucker mit Sojasauce und dem Orangensaft Topf erhitzen, verruehren und einpinseln.

Der angesetzte Bratensaft auf dem Backblech ist als Sauce nicht zu gebrauchen. Waehrend der Bratzeit im Topf daher folgende Sauce herstellen:

Knochen, Magen und Hals vom Fett befreien, kleinhacken. Suppenbund putzen. Alles in Oel kraeftig anbraten, mit Rotwein abloeschen, Tomatenmark, Gewuerze und 1/2 l Wasser dazu. Ohne Deckel mindestens 60 Minuten koecheln lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Noch etwas einkochen lassen und mit Mehl-Butter-Mischung binden (50 g Butter und 30 g Mehl fein mit einer Gabel zerkneten). Mit Salz, Pfeffer, etwas Orangensaft die Sauce wuerzen.

Quelle

- Erfasst von Ulli Fetzer / NORDTEXT am 22.12.1998

Vorheriges Rezept (11) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (13)

gans - Rezept-Nr. 120

Vorheriges Rezept (119) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (121)

Geschmorte bayrische Gans mit Blaukraut

(4 Personen)

Kategorien

- Fleisch
- Gans

Zutaten

1		Küchenfertig Gans von etwa
		-- 4 kg
		FÜR DIE FÜLLUNG
3		Säuerliche Äpfel (z.B.
		-- Boskoop), entkernt und
		-- grob gewürfelt
3		Zwiebeln, grob gewürfelt
		Beifuß; zerrieben
		Weißer Pfeffer & Salz
		-- frisch aus der Mühle
1	klein.	Leere, gut gesäuberte
		-- Mineralwasserflasche
		ZUM SCHMOREN
4		Zwiebeln; geviertelt
4		Säuerliche Äpfel (z. B.
		-- Boskoop entkernt und
		-- geviertelt
4	klein.	Zwiebeln; quer halbiert
		Beifuß
		Weißer Pfeffer & Salz
		-- frisch aus der Mühle
		FÜR DIE SAUCE
1	Essl.	Öl; zum Anrösten
1	Essl.	Tomatenmark

2	Ltr.	Geflügel- oder Kalbsfond
		Weißer Pfeffer & Salz
		-- frisch aus der Mühle
		Speisestärke nach Bedarf

FÜR DAS BLAUKRAUT

700	Gramm	Rotkraut; geputzt und in
		-- feine Streifen
		-- geschnitten
		; Salz
		Zitronensaft
50	Gramm	Zucker
3	Essl.	Essig
0,25	Ltr.	Kräftiger, trockener Rotwein
0,25	Ltr.	Roter Portwein
100	Gramm	Gänsefett (vom
		-- Gänseschmorfond
1		Zwiebel; fein gewürfelt
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
70	Gramm	Akazienhonig
2		Orangen; Saft davon
1		Zitrone; Saft davon
100	Gramm	Passierte Preiselbeeren
1		Geriebener Apfel



GEBACKENER KARTOFFELKNÖDEL

800	Gramm	Gekochte Kartoffeln
300	Gramm	Rohe Kartoffeln
4	Essl.	Mondamin
200	ml	Milch
		; Salz
		Muskat
1	Prise	Hakoweiß

Zubereitung

Zubereitung Gans:

Die Gans innen und außen waschen und abtrocknen. Hals und Flügel abhacken und beiseite legen. Für die Füllung Äpfel und Zwiebeln mit Beifuß, Salz und Pfeffer vermischen. Die Gans damit füllen und die Mineralwasserflasche mit dem Hals nach vorne in die Füllung schieben. (Die Flasche erhitzt sich während der Garzeit stark und lässt die Keulen so schnell garen, dass die Brust nicht trocken werden kann.) Die Gans mit Rouladengarn umbinden.

Zum Schmoren die geviertelten Äpfel und Zwiebeln mit den halbierten Zwiebeln, Hals und Flügeln in einen großen Bräter geben. Die rundherum mit Beifuß, Salz und Pfeffer gewürzte Gans seitlich (also auf eine Keulenseite) darauf setzen und etwas kaltes Wasser

angießen.

Den Bräter auf die untere Schiene des auf 160°C vorgeheizten Ofens schieben und die Gans in 3-3,5 Stunden garen. Dabei immer mal wieder auf die andere Keulenseite drehen und mit dem Schmorfond begießen. Die Gans erst zum Schluss auf den Rücken legen.

Wenn die Gans weich ist, sie auf ein kaltes Gitter legen und neben dem Ofen 10-15 Min. ruhen lassen. Danach wieder auf dem Gitter mit einem Blech darunter wieder in den Ofen schieben. Die Oberhitze auf 180 Grad erhöhen, damit die Haut schön knusprig wird. Die halbierten Zwiebeln auch herausheben und warm stellen.

Für die Sauce:

Während die Gans ruht, das Fett vorsichtig aus dem Bräter abgießen. Den Bräter auf den Herd stellen, den Bratensatz leicht anrösten und das Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Geflügel- oder Kalbsfond aufgießen, aufkochen und bei sanfter Hitze etwa 30 Min. leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Beifuß würzen. Sollte die Sauce durch Äpfel und Zwiebeln nicht genügend gebunden sein, noch ein wenig mit kaltem Wasser verquirlte Speisestärke hineinrühren und alles kurz aufkochen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren.

Die Flasche aus der Gans nehmen. Die Gans mit den halbierten Zwiebeln sowie Rotkraut und gebackenen Kartoffelknödeln auf einer großen Platte anrichten und servieren oder sie bereits vorher in der Küche tranchieren. Die Sauce getrennt dazu reichen.

Für das Blaukraut:

Das Rotkraut in einem Sieb unter kaltem Wasser waschen und ausdrücken. Leicht salzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und gut durchmischen. Dadurch wird es schön rot. Den Zucker bei nicht zu starker Hitze goldgelb karamellisieren lassen und mit Essig, Rotwein und Portwein ablöschen. Das Gänsefett zufügen, die Flüssigkeit etwas einkochen lassen und die Zwiebelwürfel hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen und die Flüssigkeit erneut einkochen lassen. Orangen- und Zitronensaft zusammen mit Preiselbeeren und dem geriebenen Apfel zum Rotkraut hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze weich dünsten. Dabei öfters umrühren und immer mal wieder probieren. Falls nötig, nachwürzen. Das Kraut vor dem Servieren neben dem Herd noch ein paar Minuten nachziehen lassen.

Gebackener Kartoffelknödel:

Gekochte Kartoffeln durchdrücken und mit der Milch glatt rühren. Rohe Kartoffeln fein reiben und zusammen mit Mondamin, Hakoweiß, Salz und Muskat unterrühren, die Masse gut abbrennen. Kühl stellen. 40 g große Knödel formen und bei 160°C langsam goldgelb backen.

gans - Rezept-Nr. 121

Vorheriges Rezept (120) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (122)

Geschmorte Gaensebrust

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans

Zutaten

4		Gaensebrueste (600g)
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Fluessiger Honig
1	Essl.	Butterschmalz
0,125	Ltr.	Orangensaft
0,125	Ltr.	Trockener Rotwein
1	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Orangenkonfituere
2		Orangen
1	Teel.	Speisestaerke

FUER GUT BEFUNDEN VON
Arthur Heinzmann Erfasst
-- im Februar 1997

Zubereitung

Die Gaensebrueste waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und das Fleisch mit dem Honig bepinseln.

Das Schmalz in einer grossen Pfanne erhitzen und die Gaensebrueste darin in etwa 10 Minuten rundum knusprig braun anbraten.

Den Orangensaft mit dem Wein, dem Zitronensaft und der Konfituere verruehren, zu den Gaensebruesten giessen. Den Deckel schliessen und das Fleisch 10 Minuten in der Sauce schmoren.

Inzwischen die Orangen mit einem scharfen Messer so schaelen, dass die weisse Haut mit entfern wird. Die Orangenfilets vorsichtig zwischen den Haeutchen herausschneiden. Die Staerke in wenig kaltem Wasser anruehren.

Die Gaensebrueste auf eine vorgewaermte Platte legen. Die angeruehrte Staerke unter die Sauce ruehren und einmal aufkochen lassen. Die Orangenfilets zugeben und darin erwaermen. Die Brueste in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

DAZU: Langkorn-Wildreis-Mischung oder Rosenkohl und Kartoffelknoedel, oder Kroketten.

:Stichworte : Dunkel, Gans, Gefluegel

Vorheriges Rezept (120)   Zurück zum Inhaltsverzeichnis   Nächstes Rezept (122)



gans - Rezept-Nr. 122

Vorheriges Rezept (121) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (123)

Glacierte Gaensebrust mit Lavendelhonig auf Champagnerkraut

(4 Portionen)

Kategorien

- Gans

Zutaten



3		Gänsebrüste
1	klein.	Glas Lavendelhonig
6	Essl.	Gänseschmalz
850	Gramm	Küchenfertiges Sauerkraut
1		Zwiebel
2		Äpfel
1		Kartoffel
1	Pack.	Champagner
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Gaensebrueste in einem Braeter in 3 El Gaenseschmalz von beiden Seiten anbraten, dann salzen und pfeffern und mit der Hautseite nach oben in den auf 180 bis 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. 25 Minuten braten, dabei die letzten fuenf Minuten immer wieder mit dem Lavendelhonig bestreichen und mehrfach wenden.

Waehrend die Gans braet, die Zwiebel fein wuerfeln und im restlichen Gaenseschmalz glasig duensten. Das Sauerkraut hinzufuegen und mit dem Champagner auffuellen. Etwas koecheln lassen, dann die Aepfel in Wuerfel schneiden und dazugeben. Die Kartoffel zur Bindung hineinreiben und noch etwa 5 Minuten kochen lassen. Salzen und pfeffern. Die Gaensebrust in duenne Scheiben schneiden, auf dem Champagnerkraut anrichten und mit dem Lavendelhonig-Fond betraeufeln. Dazu passen besonders gut Palfy-Knoedel.

gans - Rezept-Nr. 123

Vorheriges Rezept (122) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (124)

Graugans mit Äpfeln

(1 Rezept)

Kategorien

- Apfel
- Gans
- Graugans



Zutaten

1		Junge Graugans
5		Äpfel
3		Zwiebeln
0,5	Ltr.	Hühnerbrühe
0,25	Ltr.	Weißwein
		Getrockneter Majoran
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Butter

Zubereitung

Die Gans rupfen, ausnehmen, die Fettdruesen am Buerzel entfernen, gut waschen und trocken tupfen. Innen salzen und mit Majoran bestaeuben. Drei Aepfel in Wuerfel schneiden, drei Zwiebeln grob hacken und vermischen. Die Bauchhoehle der Gans mit der Mischung fuellen und mit einem kleinen Spiess verschliessen. Die Gans sehr gut salzen und leicht pfeffern, in einen Braeter legen mit der restlichen Apfel- Zwiebelmischung und Wein und Bruehe dazugiessen. Bei guter Hitze 150 bis 180 Min. zugedeckt duensten. Von Zeit zu Zeit uebergiessen und zm Schluss etwa 10 Min. ohne Deckel braeunen. In der Zwischenzeit zwei Aepfel in Scheiben schneiden und in Butter braten. Die Gans tranchieren und auf einer Platte mit Rotkraut und gebratenen Kartoffeln servieren. Vier bis fuenf EL Bratensauce mit Apfelstuecken in das Rotkraut hineinmischen und die restliche Sauce in eine Sauciere geben. Das Gericht mit den gebratenen Apfelscheiben garnieren und einen eleganten Rheingau-Riesling dazu trinken.

gans - Rezept-Nr. 124

[Vorheriges Rezept (123)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (125)]

Grünkohl mit Gänsekeulen

(1 Rezept)

Kategorien



- Gemüse
- Geflügel
- Gans
- Grünkohl

Zutaten

	Grünkohl, frisch
1	Schinkenknochen; mit Fleisch & Schwarte
	Gänsekeulen (nach Anzahl der Gäste)
1	Geräucherte Gänsebrust
	Zwiebeln
	Mittelscharfer Senf
	Salz
	Pfeffer
	Wasser
	Honig

Zubereitung

Grünkohl säubern, entstrunken und in kochendem Salzwasser 4 - 5 Min. abblanchieren, dann in eiskaltem Wasser abschrecken und ausdrücken. Mit 2 kleingeschnittenen Zwiebeln, 1 EL Senf, Schinken und geräucherten Knochen und Schwarte in einem großen Topf aufsetzen mit Wasser aufgießen - Schmorzeit 2 Stunden. 40 Minuten vor Ende der Schmorzeit die geräucherte Gänsebrust hineingeben. Zur gleichen Zeit die Gänsekeulen im Backofen je nach Größe 1 1/2 - 2 Std. bei zuerst 250 Grad 40 Minuten, dann bei 200 Grad braten - die letzten 5 Minuten leicht mit etwas Honig bepinseln und übergrillen. Knochen und Schwarte aus dem Topf entfernen. Grünkohl mit Salz, Pfeffer und etwas Senf abschmecken und mit Gänsebrust und -keule servieren. Als Beilage reicht man Salzkartoffeln oder kleine Pellkartoffeln

Als Getränk kommt für Grünkohlfreaks nur Bier in Frage, ich würde zur "Gänse-Version" einen leicht gekühlten Spätburgunder von August Kesseler aus dem Rheingau trinken.

Jedes Grünkohlessen ist eine fettige Angelegenheit, also halten Sie Grappa, Aquavit oder St. Margarethen bereit. Ob Sie Grünkohl zerschneiden oder zermatschen, ist Ihre Sache und Geschmack - ich empfehle eine leicht grobe Struktur, so kommt der Grünkohlgeschmack voll zur Geltung und man sieht, was man isst.

Guten Appetit wünscht Rainer Sass

Vorheriges Rezept (123) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (125)



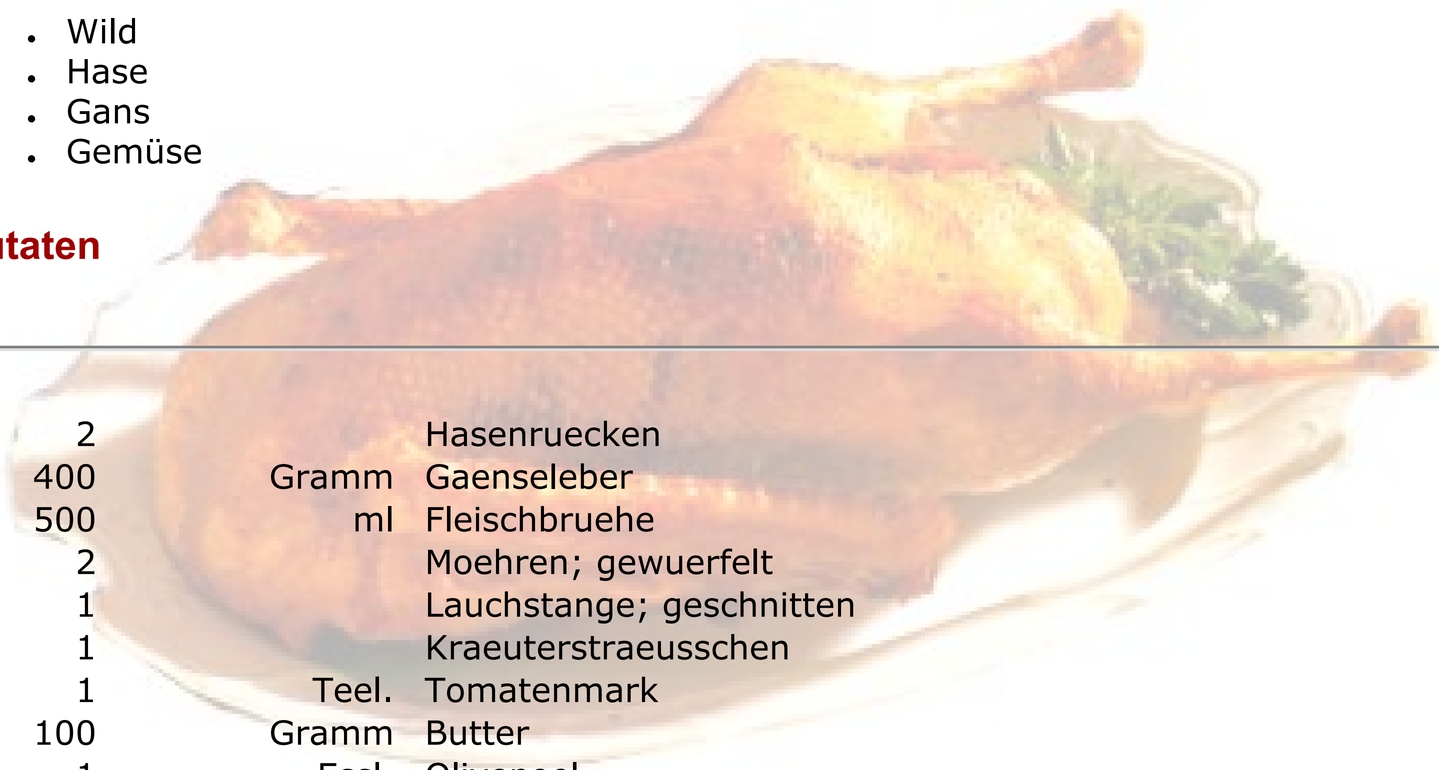
gans - Rezept-Nr. 125

Vorheriges Rezept (124) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (126)

Hasen-Medaillons mit Gaenseleber (Weihnachtsmenu97)

(4 Personen)

Kategorien



- Wild
- Hase
- Gans
- Gemüse

Zutaten

2		Hasenruecken
400	Gramm	Gaenseleber
500	ml	Fleischbruehe
2		Moehren; gewuerfelt
1		Lauchstange; geschnitten
1		Kraeuterstraeusschen
1	Teel.	Tomatenmark
100	Gramm	Butter
1	Essl.	Olivenoel
0,5		Vanilleschote; davon das
		-- Mark
		Salz
		Pfeffer aus der Muehle
3	Essl.	Creme fraiche

BEILAGEN
Frisches Gemuese der Saison
Kartoffeln
Salz
Butter
Thymian

Zubereitung

SAUCE VORBEREITEN: Hasenfilet und -Ruecken ausloesen. Knochen zerhacken und in heissem Oel mit der Haelfte der Butter anroesten. Tomatenmark, Moehren, Lauch und Kraeuter zugeben und anbraeunen. Fleischbruehe auffuellen und koecheln lassen bis die Fluessigkeit um etwa die Haelfte reduziert ist. Durch ein Sieb passieren, Vanillemark zufuegen, noch einmal kurz aufwallen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten die Sauce kurz aufkoecheln lassen und ca. zwei bis drei Essloeffel Creme fraiche mit einem Schneebesen unterheben.

BEILAGEN VORBEREITEN: Zu diesem Gericht schmecken viele der zur Zeit bei uns erhaeltlichen frische Gemuese. Ebenfalls z.B. kleine Salzkartoffeln, die nach dem Garen in Butter und Thymian geschwenkt werden.

ZUM ESSEN: Hasen-Filets und -Ruecken in Medaillons schneiden. Mit der Hand flachdruecken. In Butter von beiden Seiten wenige Minuten braten, wuerzen und auf vorgewaermte Teller anrichten.

Gaenseleber in Scheiben schneiden und ganz kurz anbraten, damit sie nicht fest wird und eine schaumige Konsistenz behaelt. Wuerzen und zu den Hasen-Medaillons setzen. Sauce, Gemuese und Kartoffeln nebenbei und den Hasen "auf koengliche Art" geniessen.

KHB 12/97

:Stichworte : Gans, Gemuese, Hase, Wild

Vorheriges Rezept (124) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (126)

gans - Rezept-Nr. 126

Vorheriges Rezept (125) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (127)

HAUPTGERICHT: ASIENDUFTENDER GÄNSEBRATEN

(6 Personen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel

Zutaten



1		Schön gemästete Gans (circa
		-- 4,5 kg)
1	Bund	Suppengrün
		Salz
1	Teel.	Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
1	groß.	Zwiebel
1	klein.	Apfel
1	Teel.	Getrockneter Majoran

		MARINADE UND SAUCENBASIS
4		Schalotten
1	Essl.	Öl
2		Getrocknete Chilis
1		Walnussgroßes Stück Ingwer
2	Essl.	Erdnüsse (gehäuft)
150	Gramm	Gelbe, fermentierte
		-- Sojabohnen (Glas)
1	Essl.	Brauner Zucker (gehäuft)
2	Essl.	Zitronensaft
100	ml	Kokossahne
100	ml	Kokossahne für die Sauce
		-- (zusätzlich), etwas
		-- Balsamico und
		-- Zitronensaft

FÜLLUNG

4		Äpfel
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1		Walnussgroßes Stück Ingwer
3	Essl.	Erdnüsse
1	Essl.	Brauner Zucker (gestrichen)
		Koriandergrün
		Salz und Pfeffer
		Chili; (nach Geschmack
		-- frisch oder getrocknet)

Zubereitung

Bestellen Sie die Gans rechtzeitig beim Gefluegelhaendler. Gute 4 bis 4,5 Kilogramm sollte sie schon auf die Waage bringen. Auch wenn ein so grosses Tier vielleicht zu viel fuer Ihre kleine Festgemeinschaft sein sollte. Aber eine magere Gans taugt nichts. Ausserdem schmeckt kaltes Gaensefleisch wunderbar.

Wir geben diesmal der guten alten Weihnachtsgans einen voellig neuen Duft. Sie wird mit den Wohlgeruechen Asiens gewuerzt, mit Ingwer, Knoblauch und Chili. Diese Gewuerze sind uebrigens durchaus nicht nur gut fuer den Geschmack, sondern auch fuer die Bekoemmlichkeit. Sie helfen, das Fett der Gans besser zu vertragen, es wird rascher aufgespalten und ist leichter verdaulich.

Die Gans vorbereiten Mit Kuechenpapier innen und aussen gut sauber wischen. Die Innereien herausnehmen, den Hals, den Magen und das Herz mit grob gewuerfeltem Suppengruen in einem Topf mit Wasser bedecken, Salz und Pfefferkoerner zufuegen, ebenso das Lorbeerblatt. Aufkochen, dann zugedeckt auf kleinem Feuer etwa zwei Stunden leise koecheln. Die Leber beiseite legen.

Das Gaenseschmalz Den Flomen, das Fett, das gut sichtbar im Innern der Gans sitzt, herausloesen, fein wuerfeln und in einen kleinen Topf fuellen. Die Zwiebel halbieren, eine Haelfte grob zerkleinert in den Suppentopf, die andere Haelfte fein gewuerfelt zum Gaensefett geben. Den Apfel schaelen, entkernen; die Viertel in feine Scheibchen schneiden und ebenfalls in den Fetttopf ruehren. Mit Salz, Pfeffer sowie Majoran wuerzen. Das Fett leise etwa eine Stunde koecheln, bis die Grieben, Zwiebeln und Aepfel appetitlich braun geworden sind. In ein Steinguttoepfchen fuellen und kalt stellen.

Die Leber Vom Gaenseschmalz eine kleine Schoepfkelle abnehmen, die gut geputzte, sorgsam gehaeutete Leber rasch darin braten, dabei eine Knoblauchzehe, zwei kleine Thymianzweiglein mitziehen lassen. Schliesslich alles mit etwa derselben Menge Butter im Mixer puerieren. Kalt stellen. Auf geroestetem Weissbrot als kleinen Happen zum Aperitif servieren.

Die Marinade Die Schalotten grob zerkleinern, im Oel anroesten, Chilis hinzubroeseln, Ingwer klein gewuerfelt dazugeben und die Erdnuesse mitroesten. Sojabohnen mitsamt ihrer Fluessigkeit, Zucker, Zitronensaft und Kokossahne zufuegen. Zehn Minuten leise koecheln, mixen und abschmecken. Im Mixer glatt puerieren.

Tipp: Diese ueberaus wuerzige Paste ist vielfaeltig einzusetzen: als Dip zu Fleisch oder auch Gemuese, als Creme auf Crostini oder ueber eine heisse Pasta. Der Dip haelt sich im Schraubglas eine Woche im Kuehlschrank.

Mit etwa der Haelfte der Paste reiben wir die Weihnachtsgans rundum ein und lassen sie in einen Plastikbeutel verpackt mindestens eine Stunde oder sogar ueber Nacht ziehen.

Die Fuellung Bevor die Gans ins Rohr geschoben wird, wird sie gefuellt. Die Aepfel vierteln, das Kerngehaeuse entfernen, die Viertel nochmals halbieren, mit fein gewuerfelten Zwiebeln und zerdruecktem Knoblauch sowie fein gehacktem Ingwer mischen. Chili nach Geschmack frisch und fein gewuerfelt oder getrocknet (dann nicht zu fein zerkruemelt) untermischen. Die Erdnuesse in einer trockenen Pfanne roesten, bis sie duften, dann mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Zusammen mit dem nicht zu fein gehackten Koriandergruen unter die Aepfel mischen. Alles mit Salz und Pfeffer wuerzen. In den Gaensebauch stopfen. Die Oeffnung mit Kuechenzwirn oder mit Zahnstochern verschliessen.

Das Dressieren So nennt das der Koch, wenn er die Gans zu einem handlichen Bratenstueck zusammenschnuert: Mit Kuechenzwirn werden die Fluegel und Keulen an den Koerper gebunden, damit sie nirgends abstehen und alles gleichmaessig garen kann.

Das Braten Unsere Garmethode hat sich bewaehrt: Die Gans kommt bei niedriger Temperatur in den Ofen, bei nur 150 Grad Celsius. So braet der schwere Vogel auf dem Rost ueber der mit Wasser gefuellten Fettpfanne sozusagen ohne Aufsicht und wird am Ende dieser Zeit garantiert rundum herrlich knusprig sein. Nach zwei Stunden, der Halbzeit also, den Sud aus der Fettpfanne abgiessen. Ihn, so gut es geht, entfetten. Mit der mageren Bruehe die Gans uebergiessen. Zusaetzlich zwei, drei Schoepfkellen Gaensebruehe ueber die Gans giessen und sie fuer nunmehr weitere zwei Stunden ins Backrohr schieben.

Sonst braucht man kein Auge auf die Gans zu haben. Es ist nicht einmal noetig, sie wie sonst ueblich kurz vor Schluss noch einmal mit kaltem Salzwasser zu bepinseln - die Haut ist auch so schoen knusprig.

Die Sauce Etwa 15 Minuten vor dem Essen wird die Sauce zubereitet: Den Bratenfond aus der Fettpfanne in eine Kasserolle giessen. Am besten eine Fett-Mager-Terrine verwenden, die das meiste Fett ganz einfach abtrennt. Die restliche Marinade zusammen mit der uebrigen Kokossahne zufuegen und etwa fuenf Minuten leise koecheln. Die Sauce mit dem Puerierstab aufmixen und mit je einem Schuss Balsamico und Zitronensaft abschmecken.

Das Servieren Eine Gans zu tranchieren ist viel weniger schwierig, als man denkt: Zuerst trennt man die Keulen und Fluegel ab, dann loest man das Brustfleisch heraus und schneidet es auf einem Brett in schmale, hoechstens zentimeterstarke Scheiben. Am besten macht man das vor den Augen der Gaeste am Tisch, so dass jeder gleich sein Lieblingsstueck in Empfang nehmen kann.

Das Getraenk Dazu brauchen wir natuerlich einen dem hohen Fest angemessenen grossen Rotwein. Ein Grand Cru aus dem Bordeaux etwa waere angesagt, ein edler Barolo oder auch ein gehaltvoller Chianti. Natuerlich passt auch ein grosser Burgunder.

gans - Rezept-Nr. 127

Vorheriges Rezept (126) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (128)

In Apfel-Honig-Sauce geschmorte Gaensekeule mit Walnussknoedel

(4 Personen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel



Zutaten

		MARINADE
60	Gramm	Honig
500	ml	Apfelsaft
250	ml	Weißwein
6		Gewürznelken
1		Zimtstange
6		Wacholderbeeren
6		Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
		Salz
50	ml	Balsamico

		GESCHMORTE GÄNSEKEULEN
2		Gänsekeulen mit Knochen
30	Gramm	Butterschmalz
4		Rote Zwiebeln, geschält
		-- und geviertelt
4		Knoblauchzehen, geschält
		-- und halbiert
3		Äpfel; geviertelt
150	ml	Apfelsaft
50	Gramm	Zucker
1		Vanilleschote; das Mark
16		Apfelspalten
2	Essl.	Rosinen

		WALNUSSKNÖDEL
400	ml	Milch
80	Gramm	Butter
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
150	Gramm	Grieß
60	Gramm	Walnüsse, fein gehackt und
		-- geröstet
1		Eigelb
1		Ei

		SCHMELZE
100	Gramm	Butter
2		Schalotten; in kleine
		-- Würfel geschnitten
30	Gramm	Frische Weißbrotbrösel
40	Gramm	Walnüsse; gemahlen
		Salz und Pfeffer
1	Essl.	Petersilie, gehackt
		Petersilienblätter

Zubereitung

Den Honig in einem Topf erhitzen. 500 ml Apfelsaft und 250 ml Weisswein angiessen und etwas einkochen lassen. Nelken, Zimtstange, Wacholderbeeren, Pfefferkoerner und Lorbeerblaetter beigeben, alles einmal aufkochen lassen und mit Salz und Balsamico abschmecken. Den Sud abkuehlen lassen und die Gaensekeulen ueber Nacht darin marinieren.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und die Fluessigkeit durch ein Sieb passieren. 30 g Butterschmalz in einem Braeter erhitzen und die Keulen darin von allen Seiten kross anbraten, dann wieder herausnehmen und reservieren. Die roten Zwiebeln, den Knoblauch und die geviertelten Aepfeln im gleichen Braeter anbraten, mit etwas Sud abloeschen. Die angebratenen Keulen hineinlegen und im vorgeheizten Backofen bei 150GradC etwa eine Stunde schmoren. Zwischendurch mit dem Sud immer wieder aufgiessen. Die gegarten Keulen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

150 ml Apfelsaft mit Zucker und Vanillemark einkochen, bis eine sirupartige Fluessigkeit entsteht. Die Apfelspalten beigeben und abkuehlen lassen. Die Apfelspalten und die Rosinen zu der passierten Gaensesauce geben und nochmals erhitzen.

Die Milch mit der Butter aufkochen, mit Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Griess in die kochende Milch einruehren und die Masse abbrennen (d. h. bei schwacher Hitze so lange ruehren, bis sich die Masse vom Topfboden loest). Die Walnuesse unterruehren, etwas abkuehlen und nun zuerst das Eigelb und dann das Ei unter die Griessmasse ruehren. Aus der ent-standenen Masse Kloesse abdrehen, in siedendes Wasser geben, einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Kloesse ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Butter zergehen lassen. Die Schalottenwuerfel darin anschwitzen, die Weissbrotbroesel und die Walnuesse in die aufgeschaeumte Butter einruehren, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Die gegarten Walnussknoedel in die Schmelze geben und einmal vorsichtig durchschwenken. Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie unterruehren.

Die Gaensekeulen tranchieren und mit der Apfelsauce und dem Walnussknoedel anrichten. Mit glasierten Apfelspalten und Petersilienblaettern garnieren.

Anmerkung Petra: Ich habe 4 Keulen etwa 1 1/2 Stunden gegart und anschliessend kurz unter dem Grill knusprig gebraten. Sauce entfettet.

Die Schmelze ist sehr reichlich (ich hatte fuer 6 Personen die 1 1/ 2fache Menge an Knoedeln gemacht aber nur die Schmelze wie angegeben, war auch hier noch reichlich).

Lecker. Laesst sich recht gut vorbereiten.



---

gans - Rezept-Nr. 128

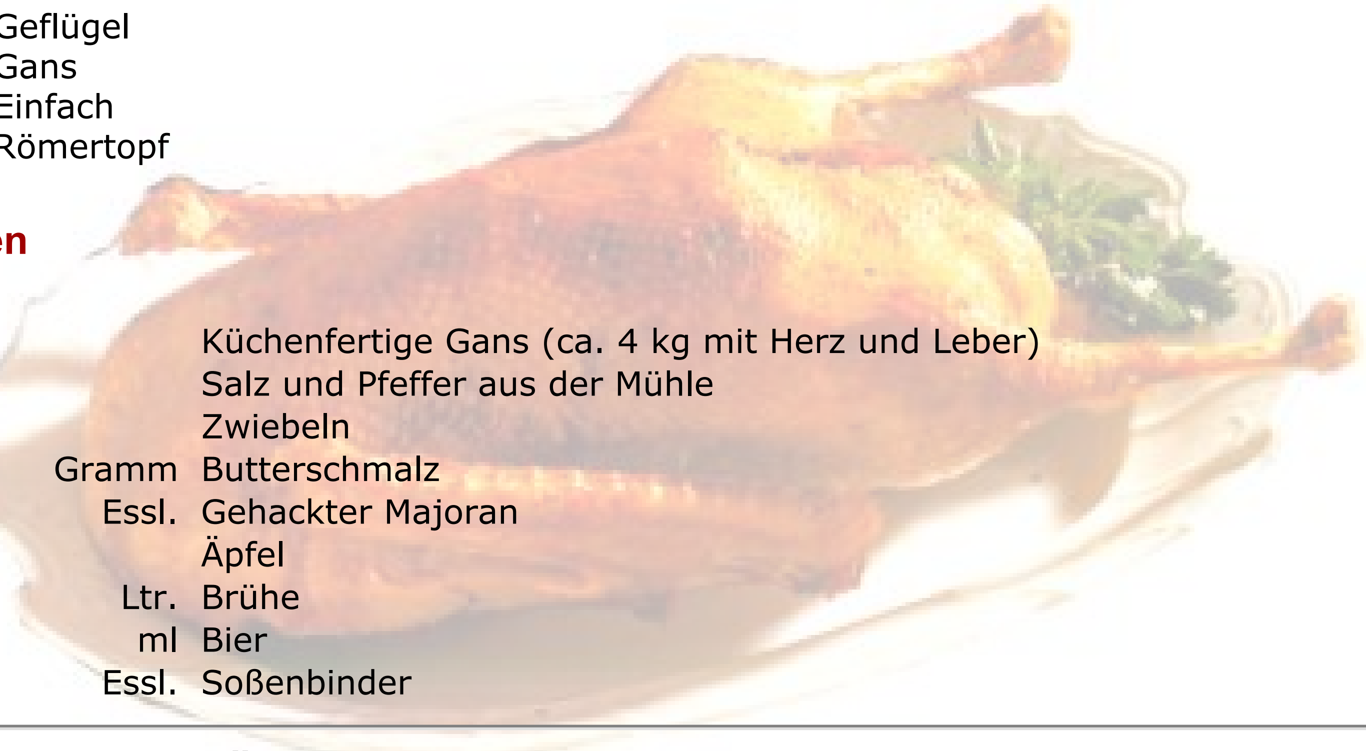
Vorheriges Rezept (127) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (129)

Klassischer Gänsebraten

(6 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Einfach
- Römertopf



Zutaten

1		Küchenfertige Gans (ca. 4 kg mit Herz und Leber)
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
3		Zwiebeln
20	Gramm	Butterschmalz
2	Essl.	Gehackter Majoran
3		Äpfel
0,5	Ltr.	Brühe
125	ml	Bier
2-3	Essl.	Soßenbinder

		FÜR DEN ROTKOHL
2		Zwiebeln
20	Gramm	Gänseschmalz
2	Gläser	Apfel-Rotkohl (à 680 g EW)
100	ml	Rotwein
220	Gramm	Glas Preiselbeeren
1	Prise	Zimt
1	Prise	Nelken

Zubereitung

1. Fett aus der Gans herauslösen. Gans innen und außen waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Herz und Leber fein würfeln.

2. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und im heißen Fett andünsten. Majoran zugeben. Äpfel

waschen, schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Vorbereitete Zutaten mischen, kräftig würzen. Gans füllen, Öffnung zustecken. Gans mit der Brust nach unten auf die Fettfangschale legen. Bei 200°C ca. 30 Minuten braten.

3. Fett abgießen, Gans wenden. Haut unterhalb der Keulen mehrmals einstechen. Die Hälfte der Brühe angießen und ca. weitere 21/2 Stunden braten. Zwischendurch mit dem Fond begießen und die restliche Brühe zugeben. Bier und 1 TL Salz verrühren. Gans damit 15 Minuten vor Ende der Garzeit bepinseln.

4. Für den Rotkohl Zwiebeln abziehen, fein würfeln und im heißen Gänseschmalz andünsten. Rotkohl, Rotwein und Preiselbeeren zugeben, 10-15 Minuten dünsten. Abschmecken.

5. Gans herausnehmen, Fond in einen Topf gießen, entfetten, binden und abschmecken.

Extra-Tipp: Die Gans können Sie genauso gut in einem Maxi-Römertopf zubereiten. Dann bleibt der Backofen schön sauber.

Pro Portion ca. 1730 Kalorien,
: 71 g Eiweiß, 134 g Fett, 27 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit: ca. 3 1/2 Std.

Quelle

Für Sie

- Erfasst von Ilka Spiess am 12.12.2002

---

gans - Rezept-Nr. 129

[Vorheriges Rezept (128)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (130)]

Knuspergans mit Sonnenblumenkerne

(6 Personen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans

Zutaten



1		Küchenfertige Gans; ca. 4 kg
2		Karotten
0,5	klein.	Sellerieknolle
1	Stange	Lauch
4		Knoblauchzehen
2		Lorbeerblätter
2	Ltr.	Bier
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle

		FÜR DIE FÜLLUNG
600	Gramm	Äpfel
1	Bund	Petersilie
2		Majoranzweige
300	Gramm	Schalotten
100	Gramm	Geröstete Sonnenblumenkerne
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Füllung die Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Die Kräuter mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Schalotten schälen. Kräuter und Schalotten fein hacken und mit den Äpfeln vermengen. Die Sonnenblumenkerne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180º vorheizen.

2. Die Gans waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Füllung in die Gans hineingeben, die Öffnung zunähen.

3. Das Gemüse putzen. Die Karotten in Stifte, den Sellerie in Würfel und den Lauch in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

4. In einem Bräter die Gans von allen Seiten anbraten. Dann das Wurzelgemüse, den feingehackten Knoblauch und die Lorbeerblätter zugeben und mitbraten. Die Gans auf den Rücken drehen und 2 1/2 bis 3 Stunden im Ofen garen, dabei immer wieder mit Bier übergießen.

5. Nach der Garzeit die Gans ruhen lassen. Den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufbrachen. Das Fett mit einem Löffel abschöpfen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitundszeit: ca. 3 bis 3 1/2 Std.

Beilage: Semmelknödel



Vorheriges Rezept (128) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (130)

gans - Rezept-Nr. 13

Vorheriges Rezept (12) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (14)

Dithmarscher Gänsebrust in Thymiankruste

(4 Personen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel

Zutaten



800	Gramm	Dithmarscher Gänsebrust
		FÜR DIE THYMIANKRUSTE
50	Gramm	Semmelbrösel
1	Stück	Orange (abgeriebene Schale -- davon)
1	Bund	Thymian (frisch und gehackt)
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Essl.	Pflanzenöl
500	Gramm	Verschiedene Blattsalate -- (nach Saison)
		FÜR DIE ORANGENVINAIGRETTE
2	Essl.	Honig
100	ml	Orangensaft
1	Stück	Ingwer (klein, frisch und -- gerieben)
2	Essl.	Pflanzenöl
1	Essl.	Obstessig
1	Prise	Cayenne-Pfeffer, Salz und -- Pfeffer
5	Essl.	Kernmischung zur Dekoration -- (Pinie, Kürbis, -- Sonnenblume)
		GARNITUR

2	Stücke	Tomaten
1	Stück	Orange

Zubereitung

Die Semmelbroesel, die geriebene Orangenschale und den gehackten Thymian zu der Panade mischen. Die Gaensebrust waschen, trocken tupfen und darin waelzen. In Pflanzenoel einige Minuten von beiden Seiten goldbraun anbraten und danach im Ofen bei 160 Grad etwa 20 Minuten garen. In Scheiben schneiden und auf einem Teller oder einer Platte anrichten.

Die Salate waschen und auseinander zupfen. Fuer die Vinaigrette Honig, Orangensaft und Ingwer aufkochen, abkuehlen lassen, dann mit Oel und Essig verruehren und schliesslich mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Den Salat auf der Platte anrichten und an den Raendern mit Tomatenvierteln und Orangenfilets garnieren, die Vinaigrette darueber traeufeln.

Beilage: Kuerbiskern oder Walnussbrot.

Naehrwerte (pro Portion) :Energie 420 kcal/1763 kJ
:Eiweiss 48 g
:Fett 18 g
:Kohlenhydrate 16 g
:Ballaststoffe 2 g
:Mineralstoffe 4 g

Quelle

gans - Rezept-Nr. 130

[Vorheriges Rezept (129)]   [Zurück zum Inhaltsverzeichnis]   [Nächstes Rezept (131)]

Knusprige Gaensebrust

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans



Zutaten

2		Gaensebruestchen
		-- Salz, Pfeffer
0,5	Ltr.	; Wasser
1	Teel.	Beifuss
		Gemuesewuerfel; (Sellerie,
		-- Karotte, Zwiebel)
		Oel; zum Anbraten
1	Teel.	Tomatenmark

Zubereitung

Die Gaensebrust mit etwas Salz und Pfeffer wuerzen und in einer flachen Kasserolle mit Wasser und Beifuss im vorgeheizten Backofen zugedeckt bei 200 oC zirka 50 bis 60 Minuten garen. Dann herausnehmen, die Brust vor den Knochen loesen und auf ein Blech geben. Das Gaensefett sollte nach dem Garen ebenfalls entnommen, die Fluessigkeit aus der Kasserolle beiseite gestellt werden.

Die Bruestchen bei 220 Grad Celsius etwa 5 bis 6 Minuten braten, bis die Haut schoen braun und knusprig ist. Die zerkleinerten Knochen und das Wurzelgemuese in der Kasserolle in etwas Gaensefett oder Oel braeunen, Tomatenmark zufuegen und mit dem Gaensefond abloeschen, bis die Sauce dunkelbraun wird.

Durch ein Sieb passieren, nachsalzen und alles im Mixer aufschlagen. Die Sauce kurz erhitzen, auf die Teller giessen. Die Bruestchen schraeg in drei Teile schneiden und auf die heisse Sauce legen.

Dazu einen Backapfel, Rotkraut und Serviettenknoedel reichen.

gans - Rezept-Nr. 131

Vorheriges Rezept (130) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (132)

Knusprige Gänsebrust auf Schokoladen-Rotkraut

(1 Rezept)

Kategorien

- Rotkraut
- Geflügel
- Gans



Zutaten

1	klein.	Kopf Rotkraut
100	ml	Rotweinessig
		Salz
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
4		Gänsebrüste a 180 g
700	ml	Rotwein
100	ml	Portwein
1	Essl.	Kalte Butter
1		Apfel
80	Gramm	Zwiebel gewürfelt
3	Essl.	Gänse- oder Entenschmalz
5		Lorbeerblätter
5		Nelken
1	Essl.	Weiße Pfefferkörner
500	ml	Boullion
200	ml	Orangensaft, frisch gepresst
2	Essl.	Preiselbeeren
3	Messersp.	Zimt
1	Teel.	Garam Masala (ind. Gewürz-Mischung)
40	Gramm	Dunkle Schokolade
30	Gramm	Weiße Schokolade
1	Essl.	Kartoffelstärke
2	Essl.	Honig
		Olivenöl

Zubereitung

Das Rotkraut putzen und vierteln, den Strunk herausnehmen und das Kraut fein hobeln. Essig und etwas Salz zugeben und mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Den Ofen auf 80 Celsius vorheizen. Die Haut der Gänsebrüste rautenförmig einschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern.

Das Öl in eine kalte Pfanne geben, die Brust mit der Hautseite nach unten einlegen und ca. 7 Minuten kross braten, wenden und kurz weiterbraten. Danach das Fleisch im Ofen mindestens 20 Minuten weitergaren.

Den Bratensatz mit 200 ml Rotwein und Portwein loskochen und einkochen lassen. Kalte Butter hinzugeben, noch einmal aufkochen lassen und abschmecken.

Den Apfel schälen und würfeln und mit den Zwiebelwürfeln im Schmalz anschwitzen. Das Kraut dazugeben.

Aus Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern ein Gewürzsäckchen binden und zum Kraut dazugeben. Nun den restlichen Rotwein, Boullion, Orangensaft, Preiselbeeren, Zimt, Garam-Marsala, Salz und Pfeffer zugeben.

Ca. 60 Minuten ohne Deckel weichkochen. Beide Schokoladensorten raspeln.

Das Kraut mit Kartoffelstärke binden, die Schokoraspeln dazugeben und das Ganze mit Honig abrunden. Zum servieren das Gewürzsäckchen herausnehmen und das Blaukraut mit der Gänsebrust auf Tellern anrichten.

Quelle

- Erfasst von Hans-Joachim Hagendorf am 24.12.2004

Vorheriges Rezept (130) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (132)

gans - Rezept-Nr. 132

Vorheriges Rezept (131) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (133)

Kohlrabi-Eintopf mit Kasseler und Gänsekeulen

(6 Personen)

Kategorien



- Suppe
- Eintopf
- Kohlrabi
- Schwein
- Gans

Zutaten

500	Gramm	Gepökelter Schweinebauch (Kasseler)
2		TK-Gänsekeulen
4		Zwiebeln
1	kg	Kohlrabi oder Steckrüben
1	Essl.	Majoran
2	Essl.	Gekörnte Brühe
6		Kartoffeln; vorwiegend festkochend
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Den Schweinebauch, die noch gefrorenen Gänsekeulen und geschälte, kleingeschnittene Zwiebeln in 1 1/2 Liter Wasser aufsetzen, offen aufkochen und den Schaum abschöpfen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Kohlrabi oder Steckrüben schälen und würfeln, mit dem Majoran und der gekörnten Brühe zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 40 Minuten kochen lassen.

Wenn die Rüben fast gar sind, das Fleisch herausnehmen, etwas abkühlen lassen, die Knochen und das Fett entfernen und das Fleisch würfeln wie die Rüben. Wieder in den Topf geben und noch 30 Minuten garen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem zweiten Topf in Salzwasser 15-20 Minuten kochen.

Die garen Kartoffelwürfel abgießen, ausdampfen lassen und kurz vor dem Servieren zu dem Eintopf rühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer pikant abschmecken.

Tipps

Kohlrabi sind für einen Frühjahrs-, die Steckrüben für einen Wintereintopf am besten geeignet. Die Steckrüben schmecken süßlichherb, haben wenig Kalorien, aber viel Ballaststoffe und Vitamin C. Großzügig schälen, holzige Stellen wegschneiden. Der Eintopf schmeckt am besten, wenn er am Tag vorher zubereitet und dann noch einmal aufgewärmt wird. Fleisch und Gemüse sollten so klein geschnitten werden, daß man auf einem Löffel von allem etwas hat.

Vorheriges Rezept (131) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (133)



gans - Rezept-Nr. 133

[Vorheriges Rezept (132)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (134)]

Kohlrübeneintopf mit Gänsefleisch

(4 Portionen)

Kategorien

- Eintopf
- Gans
- Geflügel
- Kohl

Zutaten



1		Kohlrübe,
1	kg	Gänsestückenfleisch,
5		Kartoffeln
1	klein.	Zwiebel,
1	Essl.	Getrocknetes Suppengrün,
		Pfeffer,
		Salz,
		Kümmel,
		Ds Zucker,
		Wasser,
		Petersilie

Zubereitung

Kohlruebe + Kartoff. schaelen, in kleine Stuecke schneiden. Zwiebel wuerfeln. Gaensefleisch in 1 l Wasser aufsetzen. Zwiebel, Salz, Pfeffer, Kuemmel, Prise Zucker, Suppengruen hinzu. 1 Std. kochen.

Kohlrueben + Kartoffeln hinzu, 30 Min. koecheln lassen. mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit frischer Petersilie servieren.

gans - Rezept-Nr. 134

Vorheriges Rezept (133) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (135)

Lackgans mit Fruechtefuellung

(4 Portionen)

Kategorien

- Feste
- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Gefuellt

Zutaten

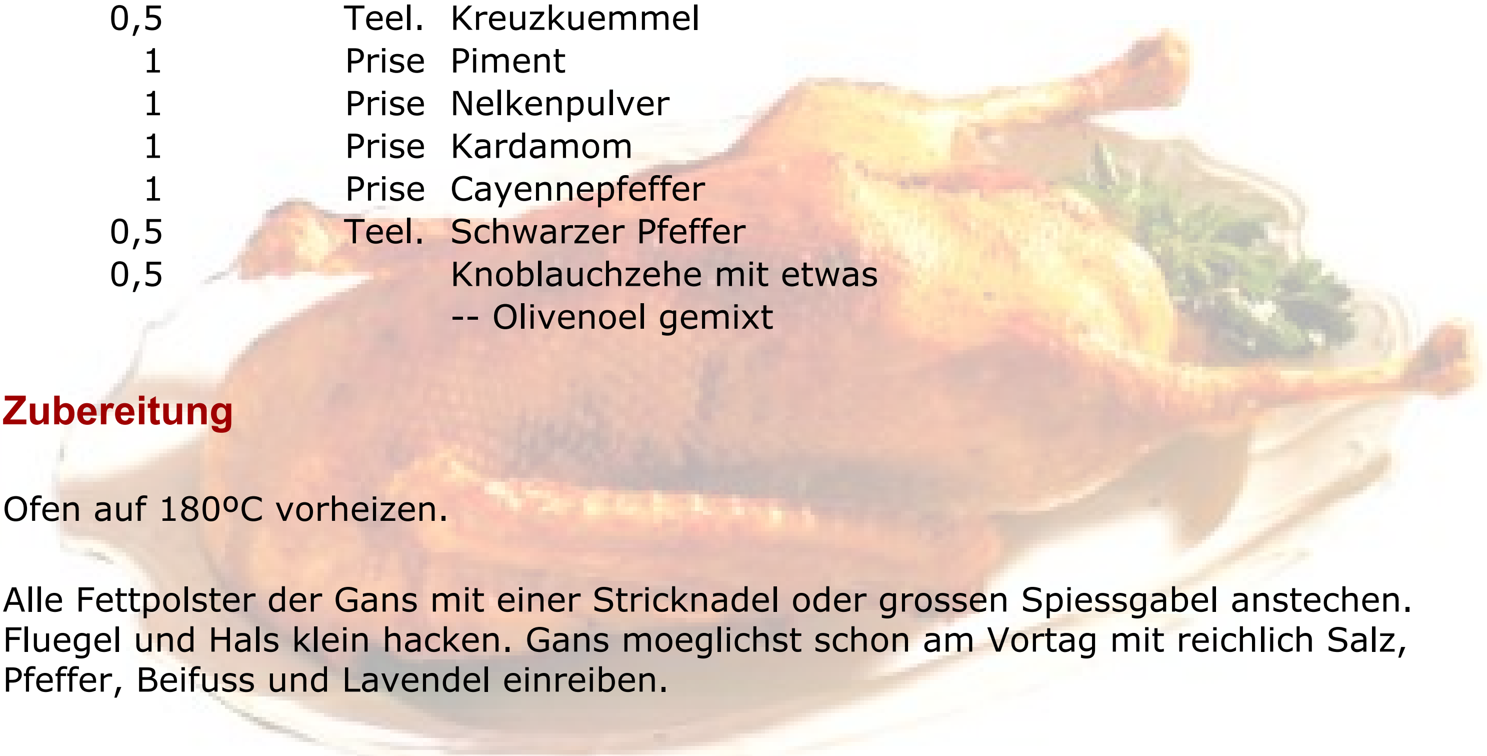
		GANS
1		Junge Gans, ca. 3 kg
1	Essl.	Beifuss, gerebelt
1	Teel.	Lavendel, getrocknet
	Reichlich	Salz und grober
		-- Pfeffer
1	Bund	Roestgemuese:
		-- kleingewuerfel Zwiebel,
		-- Karotte und
		Sellerie
0,25	Ltr.	Rotwein
		Mehlbutter

		FRUECHTE-GEWUERZFUELLUNG
2		Broetchen vom Vortag, in
		Duenne Scheiben geschnitte
1		Zwiebel, feingewuerfelt
2	Prisen	Piment
2	Prisen	Nelke
2	Prisen	Kardamom
2		Aepfel, geschaelt und
		-- gewuerfelt
100	Gramm	Getrocknete Aprikosen
50	Gramm	Rosinen

50	Gramm	Preiselbeeren
100	Gramm	Walnuesse, gehackt
1		Zitronenschale, abgerieben
2		Eier
0,125	Ltr.	Milch
1	Prise	Muskat
	Etwas	Butter
		Pfeffer und Salz

GEFLUEGEL-GEWUERZLACK

2	Essl.	Honig
1	Teel.	Dijonsenf
1	Essl.	Olivenoel
0,5	Teel.	Scharfes Curry
0,5	Teel.	Kreuzkuemmel
1	Prise	Piment
1	Prise	Nelkenpulver
1	Prise	Kardamom
1	Prise	Cayennepfeffer
0,5	Teel.	Schwarzer Pfeffer
0,5		Knoblauchzehe mit etwas
		-- Olivenoel gemixt



Zubereitung

Ofen auf 180ºC vorheizen.

Alle Fettpolster der Gans mit einer Stricknadel oder grossen Spiessgabel anstechen. Fluegel und Hals klein hacken. Gans moeglichst schon am Vortag mit reichlich Salz, Pfeffer, Beifuss und Lavendel einreiben.

Gans mit der Fruchtmasse fuellen, Oeffnung zunaehen. Boden eines Braeters mit den Knochen und der Haelfte des Roestgemueses bedecken, ca. einen Zentimeter hoch mit Wasser auffuellen und die Gans mit der Brustseite nach oben einsetzen. Braeter in den Ofen schieben und die Gans ab und zu mit dem austretenden Saft uebergiessen. Nach einer Stunde restliches Roestgemuese dazugeben, Roestgemuese und Knochen vom Kasserollenboden loesen und die Gans immer wieder uebergiessen. Wird das Gemuese dunkel und roestet im reinen Fett, muss etwas Wasser aufgegossen werden.

Ob die Gans fertig ist - mit 3 Stunden Bratzeit muss man bei 180 Grad rechnen - entscheidet die Stricknadel. Sie wird in die dickste Stelle der Keule gestochen und muss sich leicht ein- und ausfuehren lassen. Gans auf eine Anrichteplatte setzen und mit Wuerzlack bestreichen. Vor der offenen Backofentuer ruhen lassen.

Bratensatz in einen Topf passieren. Nach einer Ruhezeit von ein bis zwei Minuten das Gaensefett abschoepfen. Uebrigen Bratensaft mit Rotwein aufkochen und mit etwas Mehlbutter binden. Evtl. mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Gans auf der Platte servieren und am Tisch mit einer Gefluegelschere zerteilen. Die Sauce extra reichen.

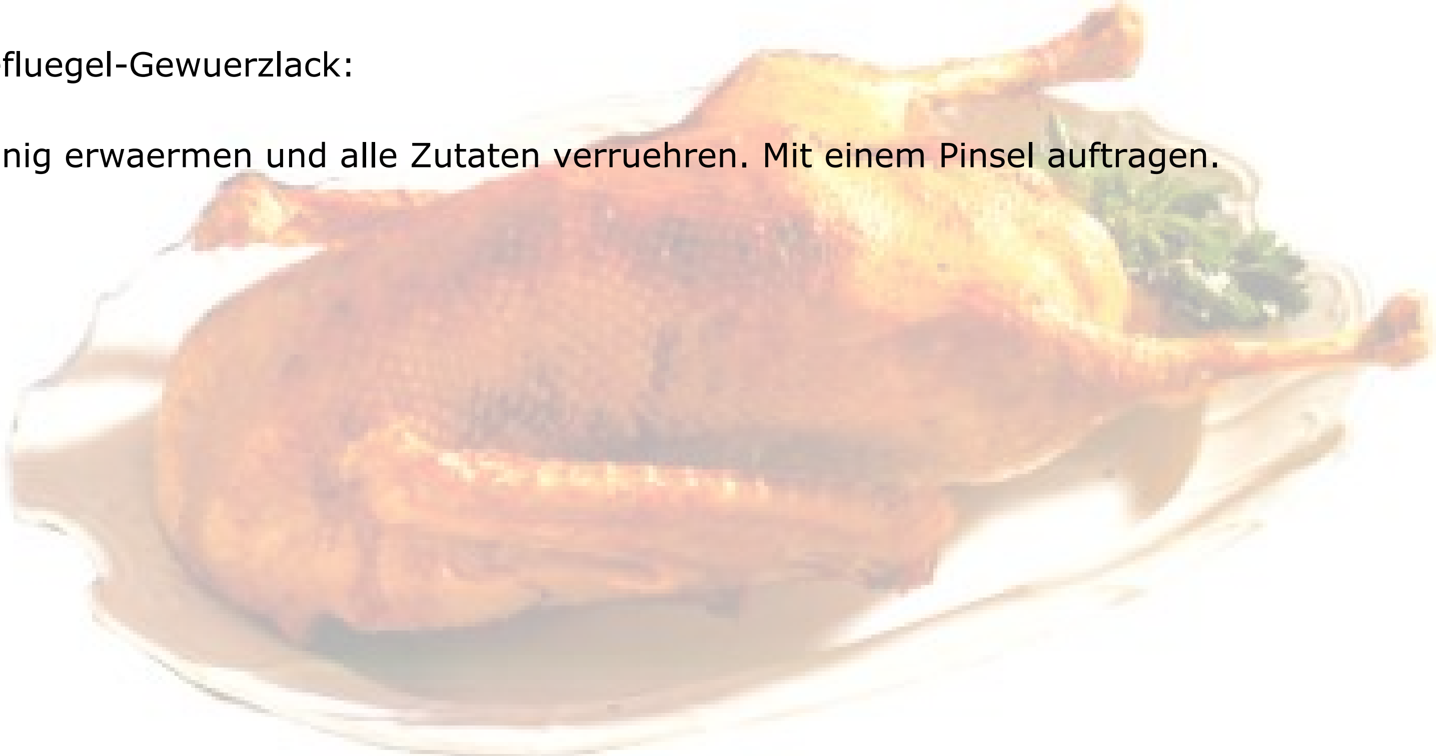
Das fluessige Gaensefett in kleine Marmeladenglaeser fuellen und gut verschliessen, es eignet sich gut, um beispielsweise Bratkartoffeln zu aromatisieren.

Gewuerzfuellung:

Broetchenscheiben in eine Schuessel mit Deckel legen. Heisse Milch gleichmaessig ueber die Broetchen giessen. Sofort den Deckel schliessen und etwas ziehen lassen. So durchfeuchtet auch der Dampf das Brot perfekt. Zwiebeln mit Apfelwuerfeln, Rosinen, Nuessen und klein geschnittenen Aprikosen in etwas Butter anduensten und mit der Semmelmasse vermischen. Alle anderen Zutaten unterziehen und einen lockeren Teig herstellen, in dem die einzelnen Zutaten noch erkennbar sind. Mit Muskat, Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Gans damit fuellen und die Oeffnung zunaehen.

Gefluegel-Gewuerzlack:

Honig erwaermen und alle Zutaten verruehren. Mit einem Pinsel auftragen.



gans - Rezept-Nr. 135

Vorheriges Rezept (134) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (136)

Martinigans

(4 Personen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans

Zutaten

1		Gans; jung

		FÜR DIE FÜLLUNG
150	Gramm	Weißbrot; ohne Rinde
0,125	Ltr.	Sahne
20	Gramm	Steinpilze; getrocknet
100	ml	Rotwein
50	Gramm	Speck; geräuchert
20	Gramm	Butter
50	Gramm	Champignons
1		Apfel; säuerlich
40	Gramm	Schalotten
1		Knoblauchzehe
0,25		Lorbeerblatt
1		Wacholderbeere
10	ml	Apelschnaps
10	ml	Weinbrand
300	Gramm	Kalbfleisch
1	Bund	Petersilie, glatt
50	Gramm	Rinderzunge; gekocht
150	Gramm	Gänselebermus
3		Eier
		Pfeffer, schwarz
		Thymian
		Rosmarin
		Muskatnuss
0,25		Zitrone; geriebene Schale
		Salz

Zubereitung

Gans auswaschen, trockentupfen, salzen. Weißbrot in Sahne und Steinpilze in Rotwein einweichen. Speck in Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne auslassen, Champignons in Scheiben schneiden, Apfel schälen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten fein würfeln, Knoblauch pellen, fein schneiden und mit Salz auf einem Brett zerdrücken, Lorbeer und Wacholder in einem Mörser stoßen, alles im Speckfett anschwitzen, mit dem Apfelschnaps und Weinbrand abkühlen lassen. Kalblfleisch Würfel schneiden, Petersilie gut hacken, alles durch den Fleischwolf drehen. Zunge würfel, Steinpilze ohne Flüssigkeit, Weißbrot, Gänselebermus, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Gewürze, Zitronenschale daruntermischen. Gans damit füllen. Zunähen. Im Ofen bei 250 Grad braten, ab und zu mit heißem Wasser begießen Bratzeit 1 1/2 bis 2 Stunden.



Vorheriges Rezept (134) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (136)

gans - Rezept-Nr. 136

[Vorheriges Rezept (135)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (137)]

Martinigansl nach Großmutter-Art

(1 Rezept)

Kategorien

- Fülle
- Gans
- Martini



Zutaten

1		Gans (4 - 4,5 kg)
		Salz, Majoran
1	Teel.	Mehl
		Wasser
		MARONIFÜLLUNG
500	Gramm	Geschälte, gedünstete Maroni
500	Gramm	Geschälte, in Scheiben
		-- geschnittene Äpfel

Zubereitung

Die Gans wird gerupft, ausgenommen und 3 Tage in einem Kuehlraum (Speisekammer) abgelegt. Nach dem Waschen wird sie abgetrocknet, etwas gesalzen und innen mit Majoran gewuerzt, mit Aepfel und Maroni gefuellt, mit der Brust nach unten in eine Pfanne mit etwas Wasser gegeben - und bei maessiger Hitze im Rohr gebraten. Nach halber Bratzeit umdrehen. Bratzeit: eine Stunde pro Kilogramm. Um die Haut schoen knusprig zu bekommen, wird die Gans haeufig mit dem eigenem Saft begossen.

Beilagenempfehlung: Rotkraut und Knoedel

Weinempfehlung Hauptspeise: milder, weicher und im Holzfass ausgebauter Zweigelt

gans - Rezept-Nr. 137

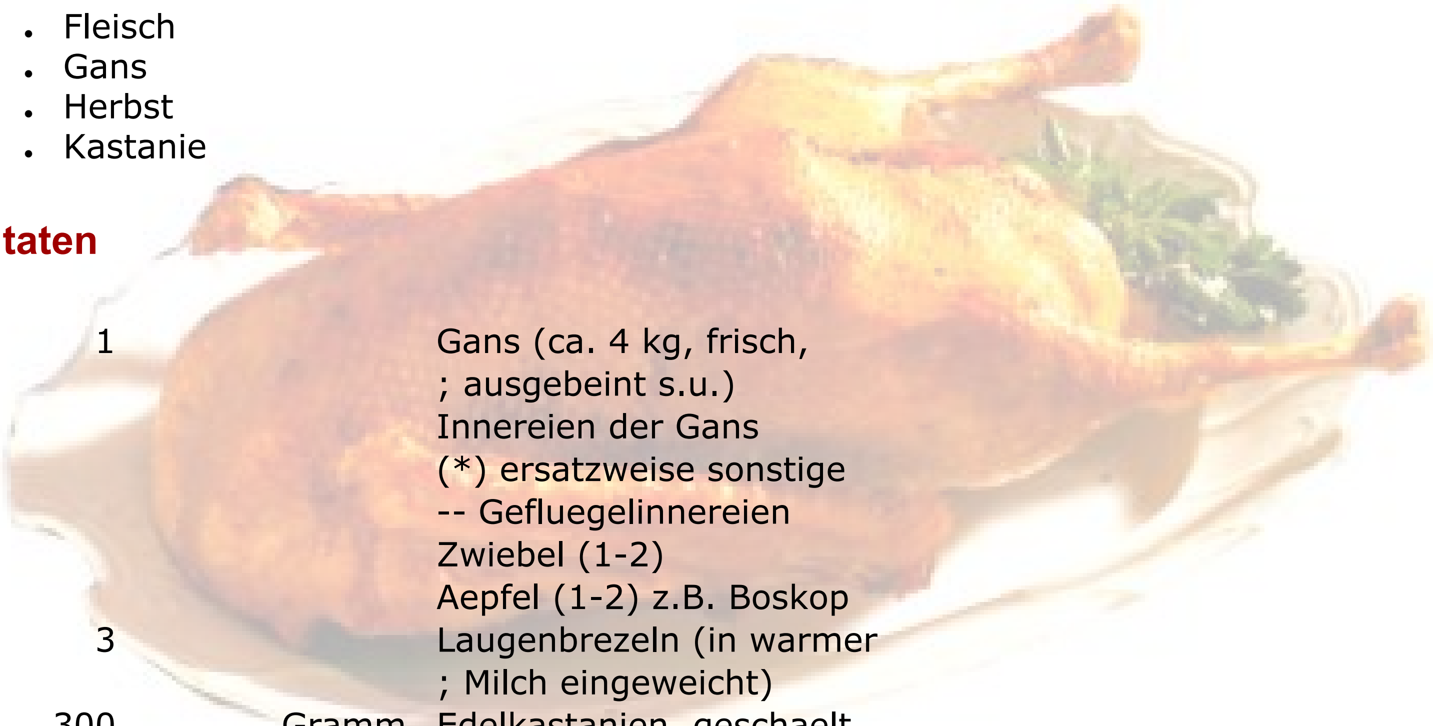
Vorheriges Rezept (136) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (138)

Martins-Gaenserollbraten mit Kastanienfuellung

(6 Portionen)

Kategorien

- Fleisch
- Gans
- Herbst
- Kastanie



Zutaten

1		Gans (ca. 4 kg, frisch,
		; ausgebeint s.u.)
		Innereien der Gans
		(*) ersatzweise sonstige
		-- Gefluegelinnereien
		Zwiebel (1-2)
		Aepfel (1-2) z.B. Boskop
3		Laugenbrezeln (in warmer
		; Milch eingeweicht)
300	Gramm	Edelkastanien, geschaelt
		Orangenschale (unbehandelt)
125	ml	Calvados
1	Bund	Petersilie (grosser
		; Bund)
		Beifuss (hilft bei der
		-- Fettverdauung)
		Butterschmalz
		Salz
		Weisser Pfeffer
		Zucker
2		Eier
		Kuechengarn (ca. 1,5 m)
		Wurzelgemuese
		Kandiszucker
125	ml	Whisky
0,25	Ltr.	Orangensaft (frisch

		; gepresst)
0,25		Weisskohl
0,25	Ltr.	Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung

Die Mengenangaben sollten nicht so eng gesehen werden, da es in der Sendung keine gab, sie sind also nur ein Daumenmass.

Gans ausbeinen: Die Fluegelspitzen der Gans am 2. Gelenk abtennen und separat legen. Die Gans auf den Ruecken legen und entlang der Brustitte aufschneiden. Das Fleisch wird nun vorsichtig an den Knochen entlang abgeloest, incl. der Keulen und Fluegel, so dass am Ende nur das Gerippe frei liegt (passt zu Halloween :-) Jetzt wird das Brustfleisch ausgeloest, dann muesste das innere Gerippe entnommen werden koennen. Auf der Arbeitsplatte liegen jetzt die Karkassen der Gans mit Keulen und Fluegeln. Der Brustknochen laesst sich fast von allein entnehmen und anschliessend werden die Fluegel bzw. die Keulenknochen ausgeloest. Dazu wird jeweils am Gelenkansatz das Fleisch vom Knochen getrennt und der Knochen von aussen nach innen geschoben. Weitere sich zeigende Muskelansaetze werden durchtrennt und die Knochen beiseite gelegt (fuer den Gaensefond).

Gefluegelfond: Aus den Knochen, Hautresten und Fluegelspitzen kann mit Wurzelgemuese ein Fond hergestellt werden (Fondrezepte sollte es hier geben)

Fuellung: Zwiebeln klein wuerfeln und in heissem Butterschmalz anbraten, dann die grob gewuerfelten, geschaelten Aepfel zufuegen und mitbraten, bis die Zwiebel glasig wird. Die geschnittenen Innereien zugeben und auf heisser Flamme mitbraten. Dabei nicht zu sparsam mit weissem Pfeffer und Salz wuerzen (* die Wuerze zieht in die Kochfluessigkeit). 1-2 Zweige getrockneten Beifuss darueberrebeln und mit dem Apfelschnaps (Calvados) abloeschen. In einer Extrapfanne die gewuerfelten, eingeweichten Brezeln leicht anbraten und mit Deckel warmhalten. Maroni (Edelkastanien) mit etwas Zucker karamelisieren und anschliessend mit Gaensefond abloeschen. Alle Zutaten der Fuellung vermengen, 2 Eier darueber schlagen und ca. 1/4 der Oberflaeche einer unbehandelten Orange darueber reiben. Die kleingehackte Petersilie (K.Wecker "Zuviel ist nie zuviel", mind. eine Puddingschuessel voll) untermengen und alles intensiv verruehren.

Zubereitung:

Die Innenseite der Gans kraeftig mit Pfeffer und Salz wuerzen (nicht zu sparsam) (die Brezeln saugen nachher)(*) Die Fuellung auf dem Gaense"fladen" verteilen und gleichmaessig verstreichen (einen Rand von ca. 8 cm auf einer Breitseite freilassen). Die schmalen Seiten ueber die Fuellung einschlagen und dann breitseitig zu einem Rollbraten formen.

Mit dem Kuechengarn (keine Paketschnur!) zu einem Rollbraten binden. Dabei erst einmal die Laengsseite einfassen und bei ca. 10 cm verknoten. Die Schnur unter der Fleischrolle durchführen und als Schlaufe am Laengsfaden zurueckziehen. Auf diese Art die ganze Rolle schnueren, so dass sie zusammenhaellt.

(*) Aussen sollte die Rolle wohl genauso gewuerzt werden

Der fertige Rollbraten wird in einer Kasserolle in heissem Butterschmalz rundherum angebraten. Dazu kommen einige Brocken Kandis und das Ganze wird mit dem Whisky abgelöscht (wer es mag). Zu dem kommt der 1/4 l Orangensaft und 3 Kellen Gaensefond + ca. 10 Zweige fischer Thymian.

Garen:

Ofen mit ca.170 Grad (Umluft) vorheizen und je nach Gewicht backen lassen. (*) ab ca. 3 Std. mit der Sud einpinseln ? Die letzte 1/2 Std. auf 220 Grad hochfahren (+Pinseln)

Beilage: Weisskraut fein hobeln. In ein Baumwolltuch legen und mit viel Salz marinieren. Nach einigen Stunden auspressen, so dass das Krautwasser austritt und das Kraut "trocken" ist. 1 EL Butter auslassen, ein paar Brocken Kandis zugeben und 2 Kellen Preiselbeeren darueber. Das "trockene" Kraut dazu, eine Kelle Gänsefond und unter geschlossenem Deckel weich dünsten lassen.

Sosse: Der Bratfond muss abgeseiht und entfettet werden. (J.Lafer hat da einen Trick mit einer transparente Kanne mit tief angesetztem Auslauf. Das Fett setzt sich oben ab, aus der tief angesetzten "Schnuelle" kommt zuerst der Bratfond. Der Fond wird dann durch weiterkochen angedickt.

Getraenk: Rotwein von der Ahr

Vorheriges Rezept (136) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (138)

gans - Rezept-Nr. 138

Vorheriges Rezept (137) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (139)

MARTINSGANS - ZARTE GÄNSEBRUST MIT KÜRBIS

(4 Portionen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel
- Kürbis



Zutaten

1		Gänsebrustfilet (ca. 600 g)
40	Gramm	Ingwer
1		Knoblauchzehe
1		Chilischote
1		Limette; Schale und Saft
1		Orange; den Saft
3	Teel.	Honig
2	Essl.	Sojasoße
1		Hokkaido-Kürbis (ca. 500 g)
200	Gramm	Zuckerschoten, frisch oder
		-- TK
2	Essl.	Öl
30	Gramm	Butterschmalz
100	ml	Geflügelfond

Zubereitung

Gaensebrustfilet waschen und trocken tupfen. Haut kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden. Ingwer und Knoblauch schaelen. Chilischote entkernen. Ingwer, Knoblauch und Chilischote sehr fein hacken. Aus Ingwer-, Knoblauch-, Chilistuecken, Limettensaft, Orangensaft, Honig und Sojasosse eine Marinade ruehren.

Kuerbis schaelen, entkernen, Fruchtfleisch wuerfeln. Zuckerschoten waschen, abtropfen lassen. Oel in einer Pfanne erhitzen. Gaensebrust drin rundherum 10 Minuten anbraten, herausnehmen. Kuerbisstuecke darin anbraten. Zuckerschoten zufuegen.

Gaensebrust mit der Hautseite nach oben in einen Braeter geben und leicht salzen.

Gemuese um das Gefluegel legen. Marinade ueber Gemuese und Fleisch giessen. Gefluegelfond daruebergeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 bis 20 Minuten weiterbraten. Gaensebrust herausnehmen, in duenne Scheiben schneiden.

Mit Gemuese und Sosse aus dem Braeter auf vier Tellern anrichten. Dazu knusprig gebratene Kartoffelplaetzchen servieren.



gans - Rezept-Nr. 139

Vorheriges Rezept (138) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (140)

Martinsgans mit Aepfeln, Kartoffeln und Pilzen gefuellt

(5 Portionen)

Kategorien



- Dunkel
- Gans
- Gefluegel
- Gefuellt

Zutaten

1		Gans; (1 Gans ca. 6 kg)
650	Gramm	Aepfel
350	Gramm	Kartoffeln
3		Zwiebeln
2		Champignons
		Haselnuesse, Haselnusspaste
		-- oder andere Nuesse
		Rosinen
		Majoran
		Pfeffer
		Salz
		Cayennepfeffer
		Cognac
		Sojasauce

REF
Gepostet: Christoph
-- Kummetat 13.11.94

Zubereitung

Zunaechst fertigt man die Fuellung:

Die Zwiebeln, Aepfel und Kartoffeln werden geschaelt und fein gewuerfelt. Die Champignons werden geputzt und ebenfalls fein gewuerfelt und anschliessend in Butter

glasig gebraten. Die Gefluegelleber (und wenn es jemand unbedingt will auch die restlichen Innereien) und die Nuesse werden mit einem Kuechenmixer zerkleinert und zugegeben. Das Ganze gebe man nun in eine grosse Schuessel und gebe nach Geschmack die Rosinen dazu und wuerze das ganze mit Majoran, Salz, Pfeffer und, wem's gefaellt mit Sherry oder Portwein. Nun wird die Masse gut vermengt.

Jetzt geht es dem Federvieh an den Kragen:

Die Gans wird innen und aussen gut abgewaschen. Zunaechst wird sie am Hals mit Garn zugenaeht. Dann wird sie innen und aussen mit einer Mischung aus Salz und Pfeffer eingerieben (frottiert). Jetzt kann sie mit der Fuellung gestopft werden. Anschliessend wird auch das Hinterteil zugenaeht. Nun werden noch die Fluegel und die Beine fest um den Koerper gebunden. Mit der Brustseite nach unten wird sie nun in den auf 180-200 o C vorgeheizten Ofen auf einen Rost gelegt. Unter den Rost schiebe man eine Auffangschale, in die man 1 Tasse Wasser gebe (den Effekt kennen wir aus der Sauna beim Aufguss: man schwitzt wie ein Schw... aeh, ich meine, wie eine Gans). Nach einer Stunde wird die Gans gewendet und verbleibt bis zum Ende der Garzeit so. Waehrend der 2 1/2 bis 3-stuendigen Garzeit muss sie staendig mit dem ausgeschwitzten Fett uebergossen oder eingepinselt werden damit sie schoen knusprig wird.

Wenn die Garzeit vorrueber ist (am besten steckt man ein langes, scharfes Messer zwischen den Rippen bis in die Mitte der Fuellung und teste, ob die Messerspitze sehr heiss ist), nehme man die Gans aus dem Ofen und zerteile sie in die Extremitaeten und handliche Stuecke. Bis die Sosse fertig ist, bedecke man die Schuessel mit den Gaenseteilen mit Alufolie und stelle sie zum Warmhalten in den Ofen.

Die Fluessigkeit in der Auffangschale besteht fast ausschliesslich aus dem ausgeschwitzten Fett. Dieses wird nun abgeschoepft. Der Rest wird mit Salz, Pfeffer, Cayenne, Sojasauce und einem Schuss Cognac gewuerzt und kurz aufgekocht. Diese Sauce kann dann ueber die Kloesse und die Gans gegeben werden.

Zu der Gans serviere man rohe Kartoffelkloesse und Rotkraut und einen schoenen, schweren Rotwein oder Bier.

Vorheriges Rezept (138) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (140)

gans - Rezept-Nr. 14

Vorheriges Rezept (13) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (15)

Dithmarscher Gans in Gewürzsosse

(4 Personen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel
- Gewürze



Zutaten

1	Stück	Gänsebrust (etwa 700 Gramm, -- z.B. Dithmarscher -- Gänse)
1	Stück	Gänsekeule (etwa 300 Gramm, -- z.B. Dithmarscher -- Gänse)
1	Prise	Jodsalz
1	Prise	Weisser Pfeffer
1	Essl.	Beifuss (getrocknet)
1	Essl.	Thymian (getrocknet)
1	Essl.	Butterschmalz
500	Gramm	Wurzelgemüse (Karotten, -- Sellerie, Zwiebeln)
0,6	Ltr.	Fleischbrühe
250	ml	Madeira
1	Essl.	Apfelessig
1	Teel.	Zucker
1	Prise	Muskatnuss (gerieben)
1	Prise	Korianderpulver
1	Prise	Zimtpulver
1	Prise	Nelkenpulver
40	Gramm	Bitterschokolade (oder -- Blockschokolade)
100	Gramm	Gänseleber
100	Gramm	Butter (kalt)

Zubereitung

Die Gaensebrust und -keule unter fliessend kaltem Wasser abbrausen, trockentupfen und mit Jodsalz, weissem Pfeffer, Beifuss und Thymian einreiben. Butterschmalz in einem Braeter erhitzen und die Gaenseteile darin rundherum anbraten.

Inzwischen Karotten und Sellerie putzen, waschen und schaelen. Die Zwiebeln abziehen und mit dem Gemuese in Zentimeter grosse Wuerfel schneiden. Das Wurzelgemuese zugeben und mit anbraten. Mit Fleischbruehe aufgiessen, aufkochen lassen und im vorgeheizten Bratrohr bei 220 Grad etwa 25 bis 30 Minuten braten. Ab und zu wenden und mit dem Fond uebergiessen.

Das Fleisch vom Knochen loesen und in mundgerechte Wuerfel schneiden. Das Gemuese aus dem Fond nehmen und mit den Fleischwuerfeln beiseite stellen. Vom kalten Fond einen halben Liter durch ein Sieb in einen grossen Topf giessen und mit dem Madeira erhitzen.

Den Essig, Zucker und die Gewuerze in den Fond geben und etwa 15 Minuten zu einer Sosse einkochen lassen. Die Schokolade reiben und unter die Sosse ruehren. Die Gaenseleber waschen, haeuten, in Wuerfel schneiden und in die Sosse geben.

Die kalte Butter floeckchenweise unter die Sosse ruehren. Das vorbereitete Fleisch und das Gemuese zugeben, aufkochen lassen, wuerzig abschmecken. Dazu passen Eiernudeln oder Pellkartoffeln.

Quelle

www.daskochrezept.de
Gepostet von: Holger Drechsel

- Erfasst von Holger Drechsel am 17.12.2003

---

gans - Rezept-Nr. 140

Vorheriges Rezept (139) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (141)

Martinsgans mit Brezelknoedeln und Rosenkohlblaettern in Specklauchsahne

(4 Personen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel
- Gemüse
- Knödel

Zutaten

		FÜR DIE GANS
1		Junge Gans ca. 2,5 kg,
		-- küchenfertig
		Meersalz
2	mittl.	Äpfel (Boskop)
1		Zwiebel, geschält
1	Zweig	Beifuß
0,4	Ltr.	Brauner Geflügelfond

		FÜR DIE KNÖDEL
4		Laugenbrötchen oder -brezeln
4		Eier
1		Schalotte
60	Gramm	Speckwürfel
0,25	Ltr.	Milch
1	Bund	Gehackte Petersilie

		FÜR DEN ROSENKOHL
500	Gramm	Rosenkohl
4	Essl.	Sahne
1	Bund	Schnittlauch
40	Gramm	Speckwürfel
1	mittl.	Zwiebel

		FÜR DIE BRATÄPFEL
4		Äpfel, Boskop gewaschen
40	Gramm	Butter
2	Essl.	Preiselbeeren
35	Gramm	Zucker
0,5		Zitrone; den Saft
2	Essl.	Weißwein

Zubereitung

Die Gans saeubern, trockentupfen und von innen mit Salz wuerzen.

Die Aepfel schaelen, halbieren und mit der Zwiebel und dem Beifuss in die Gans fuellen.

Etwas Wasser in einem Braeter zum Kochen bringen und die Gans hineinlegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Celsius etwa eineinhalb bis zwei Stunden garen, nach einer Stunde die Fuellung aus der Gans nehmen und offen in den Braeter legen. Zwischendurch mehrmals mit der Bratfluessigkeit begiessen.

Die Laugenbroetchen oder -brezeln in feine Scheiben schneiden. Die Milch mit den Speckwuerfeln und Schalottenwuerfeln aufkochen, zum Laugengebaeck geben und eine Viertelstunde ziehen lassen.

Eigelb zu der erkalteten Masse hinzugeben, mit der gehackten Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Teig kneten. Danach Knoedeln formen und in kochendem Salzwasser etwa eine Viertelstunde ziehen lassen.

Die Gans aus dem Braeter nehmen, warm stellen. Den Gefluegelfond in den Braeter geben, kraeftig durchkochen und durch ein feines Sieb giessen. Wenn noetig entfetten, abschmecken.

Fuer die Brataepfel das Kerngehaeuse der Aepfel mit einem Apfelausstecher entfernen.

Die Aepfel in eine gebutterte Form setzen, mit Preiselbeeren fuellen und mit Zucker bestreuen. Uebrige Butter in Floeckchen darueber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Celsius braten. Zitronensaft und Wein dazugeben; weiter schmoren lassen, bis der Saft dickfluessig eingekocht ist.

Bei dem Rosenkohl den Strunk entkernen, etwas Speck und Zwiebeln anbraten, aufgiessen mit ein wenig Sahne und die gekochten Rosenkohlblaetter hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat wuerzen und ganz zum Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben.

Zum Servieren die Gans tranchieren, mit den Brezelknoedeln und Brataepfeln anrichten. Fleisch und Aepfel mit der jeweiligen Sosse ueberziehen.

gans - Rezept-Nr. 141

Vorheriges Rezept (140) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (142)

Martinsgans mit Brot, Speck, Eier und Innereien Gefüllt

(4 Portionen)

Kategorien

- Dunkel
- Gans
- Geflügel
- Geflügelger



Zutaten

1		Gans mit Innereien
3,5	kg	- a ca. bis
80	Gramm	Speck
0,5		Zwiebel
1	Teel.	Butterschmalz
4		Altbackene Brötchen
2		Eier
0,5	Tasse	Milch
		Kräuter; (Petersilie, Dill
		-- Schnittlauch, Beifuß)
		; Jodsalz
		; Pfeffer aus der Mühle
1	Ltr.	Gemüse- oder Fleischbrühe
		Wurzelgemüse; (Karotten,
		-- Sellerie, Lauch)

Zubereitung

Die Gans gut auswaschen und anschliessend mit einem Kuechenkrepp trockentupfen. Die Broetchen in kleine Stuecke schneiden und in eine Schuessel geben.

Die feingehackte Zwiebel und den kleingeschnittenen Speck in Butterschmalz glasig duensten und zusammen mit den Eiern unter die Broetchen mengen. Die Milch erhitzen und ueber die Semmelmasse giessen. Mit Jodsalz und Pfeffer wuerzen, mit den gehackten Kraeutern bestreuen und alles gut miteinander vermischen. Die kleingeschnittene Leber, das Herz und den Magen kurz anbraten und unter die Semmelmasse geben, nochmals gut

vermengen. Diese Masse in die Gans fuellen, gerade soviel, dass die Fuellung nicht herausquillt.

Die Gans in einen Braeter geben, mit etwas Bruehe angiessen und im Rohr bei 200 Grad anbraten. Das kleingeschnittene Wurzelwerk dazugeben, ebenfalls die restliche Bruehe und bei 180 Grad ca. 1 bis 1 1/2 Stunden weiterbraten. Nach Ende der Garzeit die Gans aus dem Ofen nehmen, vierteln und zusammen mit Kartoffelkloesschen und Rotkohl auf Tellern anrichten. Mit Bratenfond uebergiessen.
* Quelle: Nach Sat.1 Text 1.11.95 Erfasst: Ulli Fetzer

Vorheriges Rezept (140) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (142)



gans - Rezept-Nr. 142

Vorheriges Rezept (141) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (143)

Martinsgans mit Hagebutten

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Hagebutte

Zutaten



1		Gans
4		Knoblauchzehen
1	Bund	Suppengemuese
2		Zwiebeln; grob gewuerfelt
10		Hagebutten
1	Essl.	Haegenmark
6	Essl.	Sherry
1	Essl.	Sherryessig
1	Teel.	Ingwerpulver
125	ml	Gefluegelbruehe
		; Salz, Pfeffer

		FUELLUNG
6-8		Gewuerfelte Scheiben
		-- Kastenweissbrot
125	ml	Milch
100	Gramm	Walnuesse; gehackt
2	Essl.	Butter
2		Eier
50	Gramm	Herbsttrompeten oder
		-- Pfifferlinge; getrocknet
1		Schalotte; fein gehackt
30	Gramm	Bauchspeck; fein gewuerfelt
1	Essl.	Butter
1	Bund	Blattpetersilie ; fein
		-- gehackt
		; Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Die Gans am Rueckgrat entlang aufschneiden, dann immer am Rippenknochen entlang mit dem Messer das Fleisch vom Knochen trennen. Bei den Keulen die Knochen ausloesen.

Herbsttrompeten in reichlich kaltem Wasser 15 Min. einweichen. Milch aufkochen und das Weissbrot einweichen. Schalotten und Speck in Butter anduensten. Pilze hacken und mit Petersilie, Walnuessen und Brot vermischen. Pfeffern, salzen und mit Muskat abschmecken. Die entbeinte Gans damit fuellen.

Die Gans 2 Std. mit gewuerfeltem Wurzelgemuese, Knoblauch und Zwiebeln im auf 180Grad vorgeheizten Ofen schmoren. Immer wieder mit etwas Wasser abloeschen. Gegen Ende des Schmorens die Sauce entfetten, Ingwer, Essig und Sherry zugeben. Die Sauce passieren.

Hagebutten halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden und unter die Sauce ruehren. 10 Minuten offen kochen lassen. Das Fleisch am Tisch aufschneiden.

Quelle

Koch - Kunst
mit Vincent Klink

- Erfasst von Ilka Spiess am 08.11.2000

---

gans - Rezept-Nr. 143

Vorheriges Rezept (142) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (144)

Martinsgans mit Maronensauce und Rotkohl

(2 Portionen)

Kategorien



- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Gemüse
- Hauptspeise

Zutaten

600	Gramm	Kartoffeln
1		Gaensebrust
2	Zweige	Beifuss
1		Apfel
1		Schalotte, fein geschnitten
200	ml	Sahne
200	ml	Gefluegelbruehe
6		Maronen, geschaelt und
		-- gekocht
1	klein.	Rotkohl
1		Gemuesezwiebel
1		Lorbeerblatt
	Etwas	Apfelessig
	Etwas	Ruebenkraut
		-- (Zuckerruebensirup)
1	Messersp.	Zimt
		Salz, Pfeffer
		Butter, Schmalz

Zubereitung

Fuer die Kloesse 200 g Kartoffeln kochen und pellen.

Die Gaensebrust salzen und pfeffern. In einen kleinen Braeter oder eine Pfanne mit hohem Rand eine halbe Tasse gesalzenes Wasser angiessen, die Gaensebrust mit der

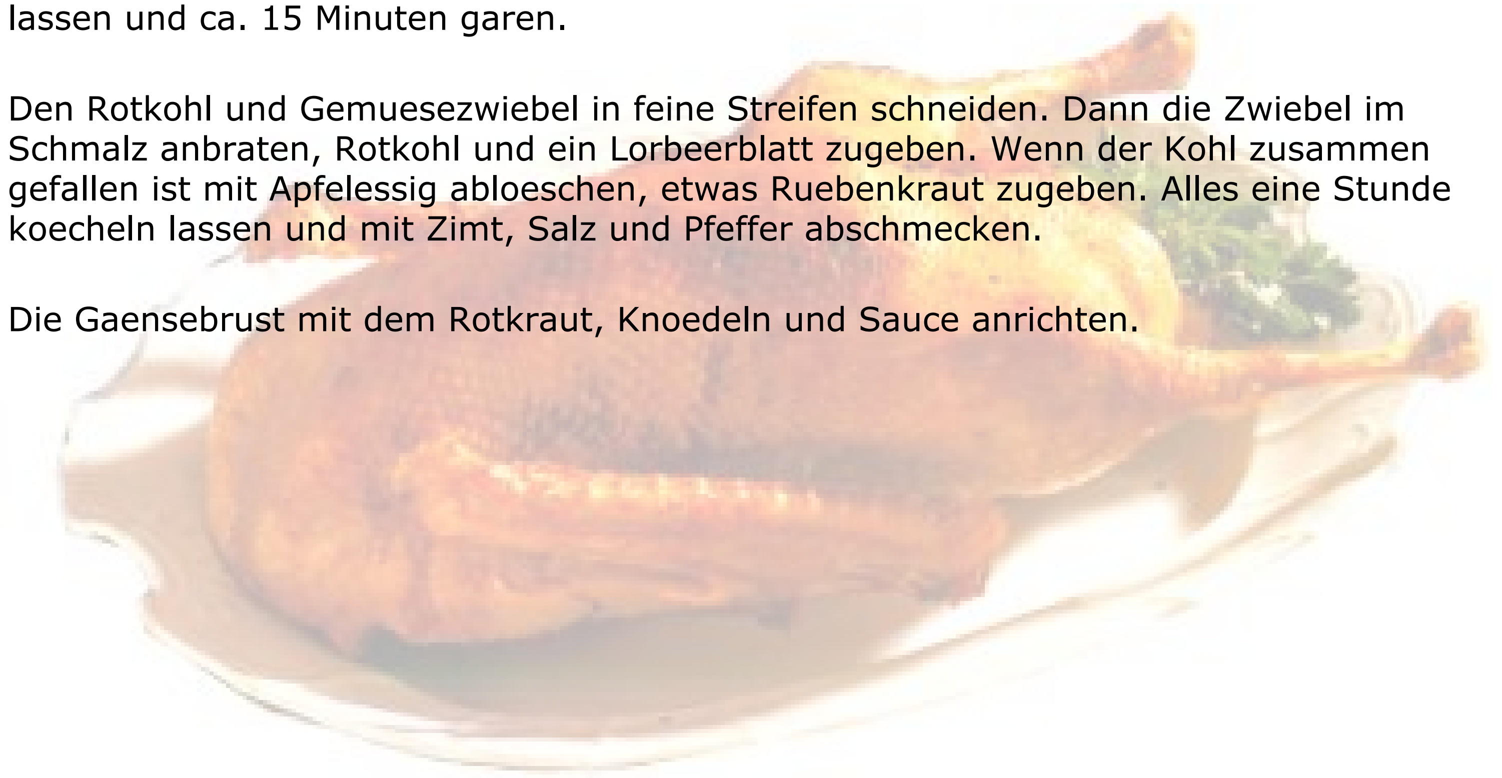
Hautseite nach unten einlegen und Beifusszweige dazu geben. Im 200 Grad (Umluft) heissen Ofen ca. 30 Minuten garen, dann drehen, dass die Hautseite oben liegt. Nun den geschaelten und geviertelten Apfel und die Schalotte zugeben und noch ca. 15- 20 Minuten weiter garen. Dabei immer wieder etwas Bratfluessigkeit ueber die Brust geben.

Die Brust herausnehmen und warm stellen, das Fett abgiessen. Mit Sahne und Gefluegelbruehe den Bratensatz loesen, die Beifusszweige herausnehmen und den Rest puerieren. Die Sauce mit 50 g kalter Butter montieren, Maronen zugeben und abschmecken.

Die restlichen Kartoffeln schaelen, roh fein reiben und gut ausdruecken (evtl. durch ein Kuechentuch). Die Staerke, die sich in der ausgedrueckten Fluessigkeit abgesetzt hat, zu den geriebenen Kartoffeln geben (ersatzweise 1 EL Kartoffelstaerke). Die gekochten Kartoffeln durch die Presse druecken, mit der rohen Kartoffelmasse mischen, salzen und pfeffern. Aus dem Kartoffelteig Kloesse formen, diese in siedendes Salzwasser gleiten lassen und ca. 15 Minuten garen.

Den Rotkohl und Gemuesezwiebel in feine Streifen schneiden. Dann die Zwiebel im Schmalz anbraten, Rotkohl und ein Lorbeerblatt zugeben. Wenn der Kohl zusammen gefallen ist mit Apfelessig abloeschen, etwas Ruebenkraut zugeben. Alles eine Stunde koecheln lassen und mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gaensebrust mit dem Rotkraut, Knoedeln und Sauce anrichten.



---

gans - Rezept-Nr. 144

Vorheriges Rezept (143) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (145)

Mecklenburger Steckrübentopf

(4 Portionen)

Kategorien

- Suppe
- Eintopf
- Gans
- Steckrübe
- Mecklenburg

Zutaten

1	kg	Gänsekeulen; gepökelt
1,2	kg	Steckrüben
500	Gramm	Kartoffeln
		; Salz
		; grober Pfeffer
		; Zucker
0,5	Ltr.	Klare Brühe; Instant
3		Möhren
3		Petersilienwurzeln
2		Porreestangen
1	Bund	Petersilie

Zubereitung

Keulen waschen, trockentupfen und in einem großen Schmortopf im eigenen Fett anbraten. Steckrübe und Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

Keulen herausnehmen, Steckrübe und Kartoffeln im Bratfett anbraten und mit wenig Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Brühe zugießen und die Keulen darauflegen. Alles aufkochen lassen und zugedeckt ca. 45 Minuten schmoren.

Möhren und Petersilienwurzel schälen, waschen und in Ringe schneiden. Auf den Steckrüben verteilen und weitere 20 Minuten garen. Alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, fein hacken und darüberstreuen.

gans - Rezept-Nr. 145

[Vorheriges Rezept (144)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (146)]

Oca Arrosto Ripiena - Gefuellte Gans auf italienisch

(8 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Olive
- Italien



Zutaten

1		Kuechenfertige Gans; je Gans
		-- ca. 3 kg
250	Gramm	Bratwurst
150	Gramm	Gruene Oliven
		; Salz
		; Pfeffer, frisch gemahlen
1		Trueffel
1	Tasse	Oel

Zubereitung

Die Innereien sorgfaeltig saeubern und fein hacken. Die Bratwuerste ohne Haut zerkleinern, die Oliven entkernen und grob hacken, die Trueffel putzen und wuerfeln. Alles gut vermengen.

Die Gans mit dieser Farce fuellen. Mit Kuechengarn die Hals- und Bauchoeffnung zunaehen. Den Vogel dressieren. In einen Schmortopf in reichlich Oel legen, salzen, pfeffern.

Etwa 3 Stunden im Ofen bei ca. 200 Grad garen, ab und zu mit etwas Wasser begiessen.

gans - Rezept-Nr. 146

Vorheriges Rezept (145) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (147)

Oie Rotie D'anvers (Gaensebraten aus Antwerpen)

(10 Personen)

Kategorien



- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Belgien

Zutaten

1		Gans; ca. 3000-4500 Gramm
		Majoran, Thymian
		ZUM BEGIESSEN
		Paprika edelsuess
		Salz, Pfeffer, Wasser
		FUER DIE FUELLUNG
500	Gramm	Kleine Kartoffeln
		Salz, Pfeffer, Paprika
3	Essl.	Gaensefett
2		Zwiebel; gross
2		Knoblauchzehen
250	Gramm	Bratwurstmasse
1	Bund	Petersilie
		FUER DIE SAUCE
		Bratensaft/-fond
2	Tassen	Wasser

Zubereitung

Die Gans aus- und das Fett herausnehmen, die bohnengroße Druese aus dem Buerzel

herausschneiden. Die Gans waschen, abtrocknen, innen mit Majoran und Thymian einreiben und fuellen (siehe unten). In einen Braeter legen und mit geschlaucenem Deckel bei 200 Grad braten. (Wenn die Gans nicht zu gross ist, kann man sie auch in einen Roemertopf legen; die Garzeit verlaengert sich dadurch um etwa eine halbe Stunde.) Nach der halben Garzeit die Gans um- drehen. Fuer die letzten zehn Minuten den Deckel vom Braeter nehmen, und die Ganz mit der Mischung aus Paprika, Salz und Wasser begiessen. Braeter fuer die Restzeit offenlassen.

FUELLUNG: Die Kartoffeln schaelen, abtrocknen und mit Salz, Pfeffer und Paprika be- streuen. 2-3 Essloeffel Gaensefett in einer Pfanne erhitzen, darin eine kleingeschnittene und eine geviertelte Zwiebel mit den gehackten Knoblauch- zehen goldgelb anbraten. Die Kartoffeln zugeben und unter Wenden halbgar schmoren.

SAUCE: Bratenfond mit dem Wasser aufkochen und durch ein Sieb streichen.



Vorheriges Rezept (145) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (147)

gans - Rezept-Nr. 147

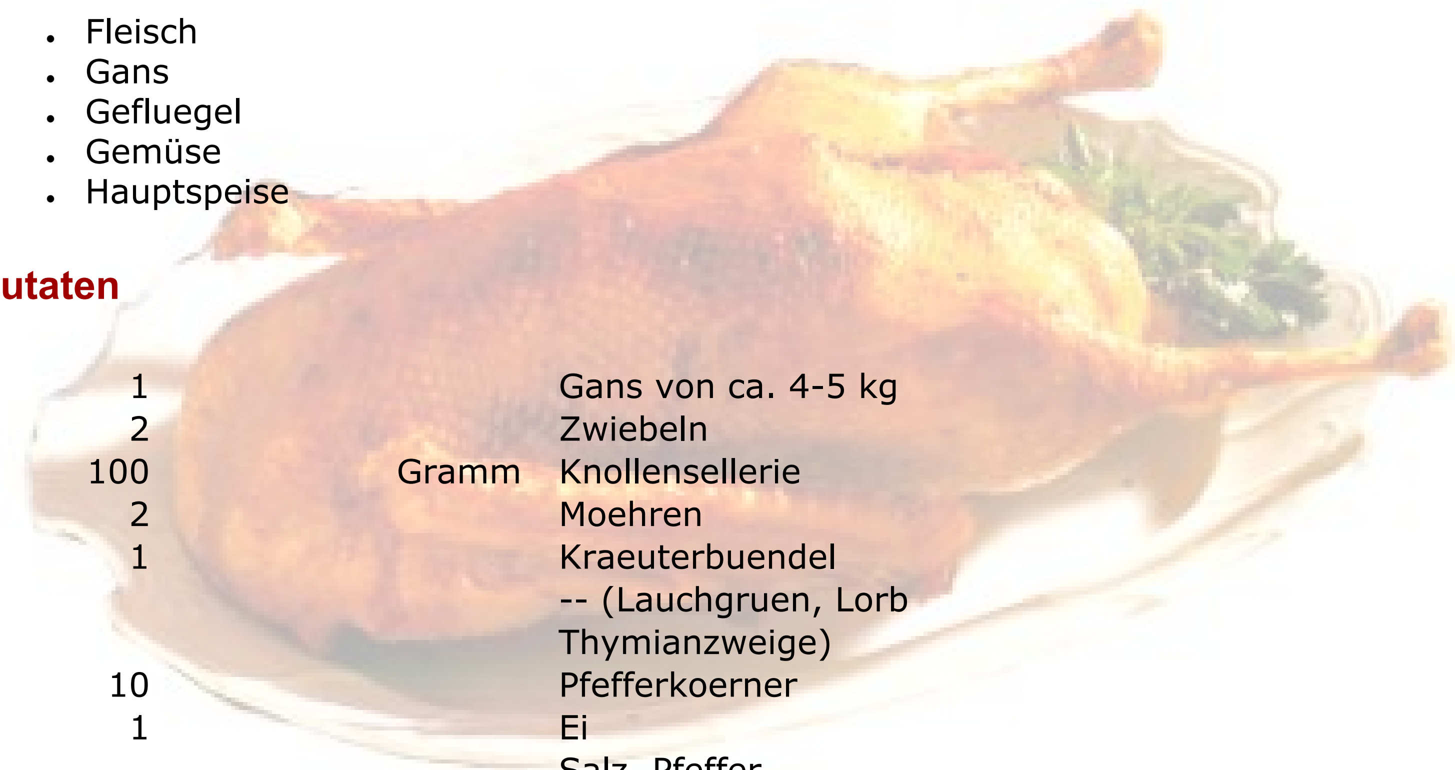
[Vorheriges Rezept (146)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (148)]

Panierte Gans mit Rosenkohl

(4 Portionen)

Kategorien

- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Gemüse
- Hauptspeise



Zutaten

1		Gans von ca. 4-5 kg
2		Zwiebeln
100	Gramm	Knollensellerie
2		Moehren
1		Kraeuterbuendel
		-- (Lauchgruen, Lorb
		Thymianzweige)
10		Pfefferkoerner
1		Ei
		Salz, Pfeffer
		Mehl, Paniermehl
		Estragon, getrocknet
800	Gramm	Rosenkohl
		Butter

Zubereitung

Die Gans vom Haendler 5 grosse Stuecke teilen lassen, das heisst 2 Brusthaelften mit Knochen und Fluegel, die beiden Keulen und den Hals, Schmalz und restliche Knochen auch mitnehmen.

Zu Hause die Gaenseteile gruendlich mit viel Wasser abspuelen, dann alles zusammen mit den gewaschenen und geputzten Zwiebeln, Sellerie und Moehren (alles in grobe Stuecke geschnitten) in einem Topf mit (mit allen Knochen und dem Gaensefett) soviel Wasser zum Kochen bringen, dass die Gaensestuecke gerade bedeckt sind. Nach dem ersten

Aufkochen das Kraeuterbuendel, die Pfefferkoerner und etwas Salz zufuegen, dann das Fleisch ca. 2 Stunden ganz leicht koecheln lassen, bis das Fleisch sich ganz leicht von den Knochen loesen laesst. Dann alles zusammen im Topf, am besten ueber Nacht, abkuehlen lassen. Am naechsten Tag das Fett abschoepfen (die entfettete Bruehe laesst sich wunderbar einfrieren und/ oder als Grundlage fuer eine leckere Suppe verwenden), und das Fleisch von den Knochen abnehmen und in nicht zu kleine Stuecke schneiden.

Den Rosenkohl waschen und putzen, die aeusseren Blaetter entfernen. Dann mit einem Kuechenmesser die Blaetter unten am Strunk abschneiden und einzeln abzupfen. Die Rosenkohlblaetter blanchieren, also in kochendem Salzwasser 2 bis 3 Minuten sprudelnd kochen, dann sofort durch ein Sieb abgiessen und mit viel kaltem Wasser abschrecken.

Fuer die Fleisch-Panade das Ei mit einer Gabel gruendlich verschlagen. Die Gaensestuecke salzen und pfeffern, zuerst im Mehl wenden, ueberschuessiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen, und schliesslich in der mit dem fein gehackten Estragon vermischten Pannade waelzen, bis sie gleichmaessig paniert sind.

Die panierten Gaensestuecke in einer grossen Pfanne im abgeschoepften Gaensefett knusprig braten, gleichzeitig die Rosenkohlblaetter in einer Mischung aus Schmalz und Butter kurz duensten und mit etwas Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Dazu passen Pellkartoffeln, die man durchaus vor dem Servieren auch noch in dem Bratfett der Gaensestuecke schwenken kann.

---

gans - Rezept-Nr. 148

Vorheriges Rezept (147)   Zurück zum Inhaltsverzeichnis   Nächstes Rezept (149)

Petto D'oca in Crescione - Gänsebrust mit Brunnenkresse

(4 Portionen)

Kategorien

- Gans

Zutaten

40	Gramm	Sultaninen, etwa 3 Std.
		-- einweichen in
0,5	Pack.	Weinbrand
30	ml	Olivenöl
0,5		Gänsebrust, ca. 400 g schwer
500	ml	Gemüsebrühe
4	Bund	Brunnenkresse, waschen und
		-- trockentupfen
1	Teel.	Aceto Balsamico
		Salz
1		Granatapfel, Kerne
20	Gramm	Geröstete Pinienkerne

Zubereitung

In einer Kasserolle ein wenig Oel erhitzen und die Gaensebrust darin anbraeunen. Gemuesebruehe angiessen, den Deckel schliessen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen weitergaren. Die Gaensebrust sollte immer zu einem Drittel mit der Gemuesebruehe bedeckt sein. Am Ende der Garzeit sollte die Gaensebrust innen noch leicht rosa sein. Um ganz sicher zu gehen, kann mit einem Fleischthermometer nachgemessen werden. Wenn die Temperatur im Innern 63 Grad betraegt, ist die Gaensebrust genau richtig.

Etwas Olivenoel mit dem Aceto balsamico und ein wenig Salz zu einem Dressing verruehren. Die Kresse auf Teller verteilen und mit der Haelfte des Dressings betraeufeln. Die noch lauwarme Gaensebrust in Scheiben schneiden und auf das Kressebett legen. Granatapfel- und Pinienkerne sowie Sultaninen darueber verteilen und mit dem restlichen Dressing betraeufeln.

gans - Rezept-Nr. 149

Vorheriges Rezept (148) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (150)

Pommersche Spickgans mit Pellkartoffeln und Feldsalat

(2 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans

Zutaten



1		Frische Gans
		-- Ersatzweise --
500	Gramm	Geräucherte Gänsebrust
400	Gramm	Feldsalat
80	Gramm	Marinierter Kürbis
6		Kirschtomaten
1,5	kg	Kartoffeln
200	ml	Sauerrahm
1	Bund	Schnittlauch
6	Essl.	Kürbiskernöl
2	Essl.	Weinessig (5%)
1		Schalotte
		Petersilie
		Majoran
50	Gramm	Butter

Zubereitung

Die Gänsebrust mit einem scharfen Messer auslösen, dass die Brusthälften zusammen hängen bleiben. Die Brust von allen Seiten mit reichlich Pökelsalz einreiben, etwas pfeffern, und 3 bis 7 Tage in einem geschlossenen Gefäß an einen kühlen Ort stellen, so dass die Brust in der sich bildenden Lake gut durchpökeln kann.

Dann die Brust herausnehmen, die beiden Hälften zusammenklappen und die offenen Randseiten mit einem Faden zusammennähen.

Die Gänsebrust dann in der Räucherkammer mit Buchenholzrauch mindestens 7 Tage kalt räuchern. Das Pökeln bzw. Räuchern übernimmt nach Absprache der örtliche

Schlachterfachbetrieb.

Nachdem die Pellkartoffeln aufgesetzt sind, wird die Vinaigrette für den Feldsalat vorbereitet: Essig und Kürbiskernöl verrühren, die kleingehackte Schalotte, Petersilie und Schnittlauch hinzugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und alles zusammen mit einem Rührstab pürieren.

Den gewaschenen Feldsalat in die Vinaigrette stippen und auf den Tellern anrichten. Die halbierten Kirschtomaten sowie marinierte Kürbissternchen dazugeben. Anschließend den Sauerrahm mit etwas Schnittlauch verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die gut durchgekühlte Gänsebrust in möglichst dünne Scheiben schneiden, auf die Teller geben und rasch mit den gepellten und in heißer Butter geschwenkten Kartoffeln servieren.

Quelle

- Erfasst von Hans-Joachim Hagendorf am 15.12.2005

Vorheriges Rezept (148) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (150)

gans - Rezept-Nr. 15

Vorheriges Rezept (14) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (16)

Dornfelder-Risotto mit Gänsebrust und Steinpilzen

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Reis



Zutaten

1		Gänsebrust ohne Haut, gewürfelt
200	Gramm	Steinpilze
500	Gramm	Risotto-Reis
20	Gramm	Olivenöl
30	Gramm	Butter
1	Stange	Bleichsellerie
1	klein.	Möhre
1	mittl.	Zwiebel
1	Zweig	Rosmarin
0,5	Flasche	Rotwein Dornfelder
		Fleischbrühe

Zubereitung

In einem Topf Öl und Butter erhitzen, die gewürfelte Gänsebrust darin anbraten. Zwiebel, Sellerie und Möhre klein schneiden, zusammen mit dem Rosmarin-Zweig dazu geben und kurz anschwitzen. Den Reis hinein geben und alles gut vermengen. Mit Rotwein auffüllen und im geschlossenen Topf zum Kochen bringen.

Wenn der Rotwein vom Reis aufgesogen ist, mit Brühe nachfüllen. Die geputzten, klein geschnittenen Steinpilze hinzufügen. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren - garen.

Fleischbrühe mehrmals nach Bedarf zugießen.

gans - Rezept-Nr. 150

Vorheriges Rezept (149)   Zurück zum Inhaltsverzeichnis   Nächstes Rezept (151)

Praline von geraeucherter Gaensebrust mit zweierlei Gaenseleber und Brioche

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans

Zutaten

		GAENSEBRUST-PRALINE
200	Gramm	Geraeucherte Gaensebrust;
		-- in duennen Scheiben
100	Gramm	Frische Gaenseleber
25	ml	Portwein
125	ml	Gefluegelfond
3	Blätter	Gelatine
50	Gramm	Butter; zimmerwarm
1	Prise	Zucker
		Salz, weisser Pfeffer
		Oel
		Getoastetes Brioche

		GEBRATENE GAENSELEBER
240	Gramm	Gaensestopfleber
		Mehl
		Salz
		Weisser Pfeffer
		Zucker
1	Essl.	Oel

		GARNITUR
200	Gramm	Rapunzelsalat;
		-- kleiner Feldsalat
		Getrocknete Datteln

		Feigen
		Nuesse

		VINAIGRETTE
3	Essl.	Nussoel
1	Essl.	Gefluegelbruehe
1	Essl.	Nussessig
1	Essl.	Wermut
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Vinaigrette mischen. Fuer das Gaensebrust-Praline eine geoelte Espresso-Tasse (oder kleine Kaffee-Tasse) mit Klarsichtfolie glatt auslegen. Die Folie soll an den Seiten ueberhaengen. In einem kleinen Topf den Portwein auf ein Minimum reduzieren. Mit dem Fond abloeschen und um die Haelfte reduzieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die von Sehnen und Haeuten befreite und geputzte, frische Gaenseleber mit der Butter in den Mixer geben. Wuerzen mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker. Mit dem heissen Fond uebergiessen und sofort gut durchmixen.

In dem heissen Pueree die Gelatine aufloesen. Das Pueree durch ein Sieb streichen (passieren). Die Masse in einer gekuehlten Schuessel abkuehlen lassen. Dabei mehrmals gut durchruehren, damit keine Klumpen entstehen.

Mit der duenn geschnittenen Gaensebrust die Tassen auslegen, mit Mousse fuellen und oben verschliessen. Fuer mindestens 2 Stunden im Kuehlschrank kalt stellen.

Das Brioche rund ausstechen und toasten. Datteln, Feigen und Nuesse getrennt zerkleinern. Die Gaensestopfleber von der aeusseren Haut befreien. In die grossen, gewachsenen Stuecke teilen und sichtbare Adern entfernen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker wuerzen, in Mehl wenden. In eine beschichtete Pfanne Oel geben und die Gaenseleber von beiden Seiten goldgelb braten.

In einer Schuessel den Rapunzel-Salat mit der Vinaigrette uebergiessen und auf dem Teller als "Beet" anrichten. Pralines aus den Tassen stuerzen. Das getoastete Brioche in die Mitte des Tellers setzen. Darauf die gebratene Gaenseleber und obendrauf das Praline. Die gehackten Zutaten rundherum streuen.

gans - Rezept-Nr. 151

Vorheriges Rezept (150) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (152)

Rieser Gans

(1 Rezept)

Kategorien

- Fleisch
- Gans



Zutaten

1		Küchenfertige Gans (ca. 4-5 -- kg)
		; Salz

		WURZELGEMÜSE
		-- auf Walnussgröße
		-- geschnitten:
4		Zwiebeln
2		Karotten
0,125		Sellerieknolle
1	Tasse	; Wasser

		FÜLLUNG
		-- ebenfalls in walnussgroße
		-- Stücke geschnitten:
3	groß.	Äpfel
300	Gramm	Geschälte Maronen
10		Schalotten

		BLAUKRAUT
1,5	kg	Rotkraut
50	ml	Balsamico-Essig
100	ml	Rotwein zum marinieren
		-- (Farbe)
100	Gramm	Gänseschmalz
100	Gramm	Fein geschnittene Zwiebeln
8		Äpfel fein geschnitten

0,25	Ltr.	Rotwein
0,5	Ltr.	Brühe
		; Salz

		SELLERIEPÜREE
1	mittl.	Knolle Sellerie, geschält
		-- und fein geraspelt
2		Schalotten, fein gewürfelt
		Butter zum Andünsten
0,1	Ltr.	Brühe
0,1	Ltr.	Sahne
		; Salz

WEITERE BEILAGEN

Kartoffelklöße

Schwarze Nüsse

Zubereitung

Die Gans innen und außen mit Salz würzen und füllen. Mit Zahnstochern und Bindfaden verschließen. Das Wurzelgemüse in einen Bräter geben mit den Flügelabschnitten, dem Bauch und Hals. Eine Tasse Wasser zugeben. Die Gans mit der Brustseite nach unten auf das Gemüse legen. Im Backofen bei 200° C ca. 3 Stunden braten. Danach umdrehen und weitere 1 bis 1,5 Stunden weiterbraten. Die Gans ist dann fertig, wenn beim Aufstellen klarer Fleischsaft aus dem Inneren fließt.

Blaukraut Gewürzsäckchen (Stoffsäckchen mit den Gewürzen): 2 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner, 15 Wacholderbeeren, 1 Zimtstange, 4 Nelken Zucker in Gänseschmalz karamellisieren, Zwiebeln und Äpfel dazu und völlig verkochen, mariniertes Blaukraut zugeben und anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen. Ca. 1 Stunde langsam kochen lassen. Danach das Gewürzsäckchen dazugeben und ca. 10 Minuten mitgaren.

Selleriepüree:

Schalotten in der Butter glasig dünsten, Sellerie zugeben und ohne Farbe anschwitzen, etwas Brühe und Sahne zugeben und darin den Sellerie weich kochen (nicht zu viel Flüssigkeit zugeben, damit das Püree nicht zu dünnflüssig wird.) Mit Salz würzen und sehr fein pürieren. Das feste Püree mit zwei Löffeln zu einer Nocke formen, anrichten.

Vorheriges Rezept (150)   Zurück zum Inhaltsverzeichnis   Nächstes Rezept (152)

gans - Rezept-Nr. 152

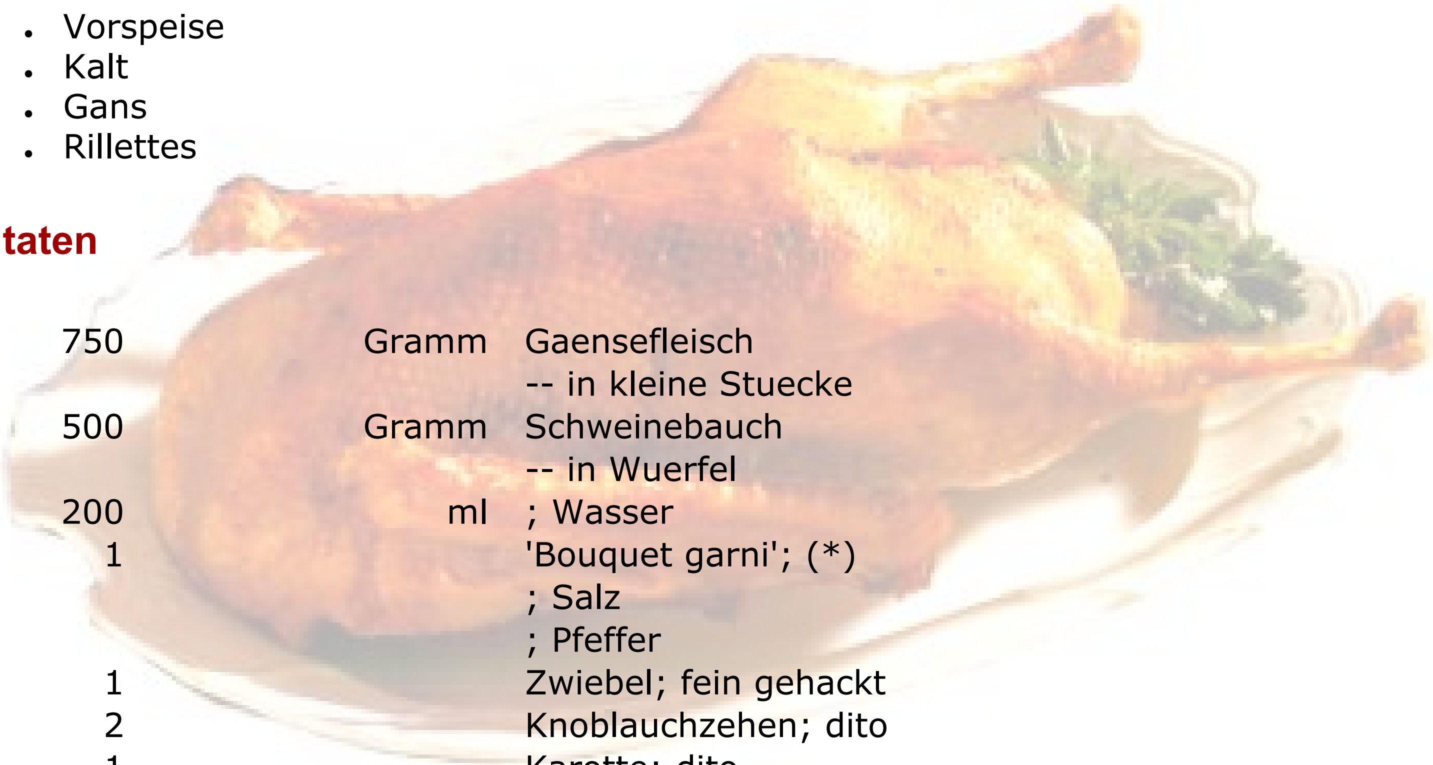
Vorheriges Rezept (151) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (153)

Rillettes aus Gaensefleisch

(1 Rezept)

Kategorien

- Vorspeise
- Kalt
- Gans
- Rillettes



Zutaten

750	Gramm	Gaensefleisch
		-- in kleine Stuecke
500	Gramm	Schweinebauch
		-- in Wuerfel
200	ml	; Wasser
1		'Bouquet garni'; (*)
		; Salz
		; Pfeffer
1		Zwiebel; fein gehackt
2		Knoblauchzehen; dito
1		Karotte; dito

Zubereitung

(*) 'Bouquet garni': Gemuesebuendel mit 1 Lauchstengel, 1 Karotte und 1/ 2 Knollensellerie, 2 Lorbeerblaetter, 2 Nelken

Fleisch mit allen uebrigen Zutaten in einen Kochtopf geben. Bei sehr niedriger Temperatur etwa 8 Stunden kochen, bis das Fleisch von den Knochen faellt.

Das Fett abschoepfen und beiseite stellen.

Das Fleisch mit einer Gabel fein zerkleinern und alle Knochen herausnehmen.

Die Rillettes in glasierte Steinzeuggefaesse oder in kleine Sterilisierglaeser abfuellen. Eine

Schicht von dem zurueckbehaltenen Fett daruebergiessen und das Fleisch vollstaendig bedecken.

Auskuehlen lassen, die Toepfe mit Pergamentpapier, die Sterilisierglaeser noch heiss mit Gummi und Deckel verschliessen und an einem kuehlen und trockenen Platz aufbewahren.



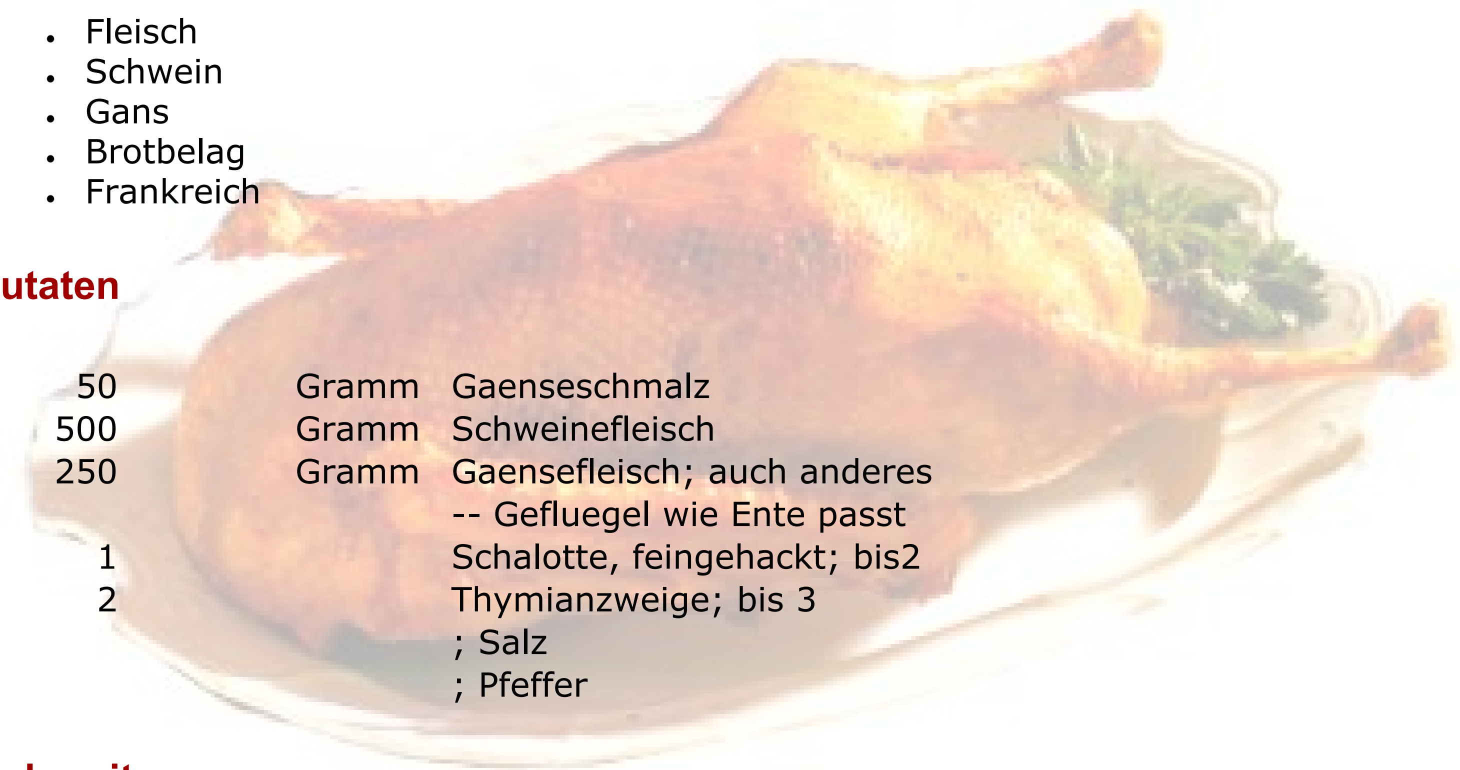
gans - Rezept-Nr. 153

Vorheriges Rezept (152) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (154)

Rillettes vom Schwein - Rilletes de Cochon

(1 Rezept)

Kategorien



- Fleisch
- Schwein
- Gans
- Brotbelag
- Frankreich

Zutaten

50	Gramm	Gaenseschmalz
500	Gramm	Schweinefleisch
250	Gramm	Gaensefleisch; auch anderes
		-- Gefluegel wie Ente passt
1		Schalotte, feingehackt; bis2
2		Thymianzweige; bis 3
		; Salz
		; Pfeffer

Zubereitung

Man laesst das Gaenseschmalz in einem schweren Topf schmelzen und gibt das kleingeschnittene Fleisch, die Schalotten und Thymianzweige dazu, wuerzt mit Salz und Pfeffer und laesst alles bei schwacher Hitze etwa 4 Stunden schmoren, die Masse soll nicht kochen. Dann entfernt man die Thymmianzweige, entfettet die Fleischmasse, indem man sie durch ein Tuch seiht, und fuellt sie nach leichtem Abkuehlen in vorbereitete Glaeser oder Toepfchen. Das durch das Tuch abgeseihte Fett wird ueber die eingefuellte Fleischmasse gegeben, dann weren die Gefaesse abgedeckt und zugebunden. Kuehl gelagert, sind die Rillettes lange haltbar.

gans - Rezept-Nr. 154

Vorheriges Rezept (153) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (155)

Rillettes von Gaensefleisch

(12 Portionen)

Kategorien

- Fleisch
- Gans



Zutaten

1		Gans, ca. 3 kg (ca. 1250 g
		-- Fleisch netto)
250	Gramm	Zwiebeln
3	Essl.	Schwarze Pfefferkoerner
6		Lorbeerblaetter
5	Teel.	Thymian
		Lorbeerblaetter oder
		-- Wacholderbeeren
		; Salz, Pfeffer; schwarz

Zubereitung

Gans vierteln. Mit den Innereien in 3 1/2 l Wasser zusammen mit Zwiebeln, 2 Tl Salz, Pfefferkoernern, Lorbeerblaettern und 3 Tl Thymian aufsetzen und ca. 5 Stunden leise kochen lassen. Die Gans haeuten, Fleisch von den Knochen loesen, das Brustfleisch in mundgerechte Stuecke schneiden. Das restliche Fleisch mit zwei Gabeln gut zerfasern, kraeftig mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und 2 Tl Thymian abschmecken. Zusammen mit dem Brustfleisch in Tonformen druecken. Die Gaensebruehe kalt werden lassen, das erstarrte Fett abheben, wieder schmelzen lassen, ueber die Rillettes giessen. Mit Lorbeerblaettern oder Wacholderbeeren garnieren, mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kuehlschrank eine Woche haltbar.

Pro Portion ca. 17 g Eiweiss, 33 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 1615 Joule (386 Kalorien)

Unser Tipp: Uebriggebliebene Rillettes in eine saubere Schuessel fuellen, erneut mit Fett begiessen und im Kuehlschrank aufheben. Schmeckt sehr gut zu Bratkartoffeln oder auch als Brotaufstrich auf derbem Bauern- oder Vollkornbrot.

gans - Rezept-Nr. 155

Vorheriges Rezept (154) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (156)

Römertopf: Gans aus dem Römertopf

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Römertopf

Zutaten

1		Fleischgans von ca. 5-6 kg
1		Apfel
1		Brötchen
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
1	Teel.	Majoran oder Beifuß

Zubereitung

Gans innen und außen gut waschen, trocknen und mit Salz ausreiben. Herz und Leber säubern, den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Das Brötchen einweichen. Herz, Leber und Apfel in der Küchenmaschine zerkleinern; mit dem ausgedrückten Brötchen mischen, mit Salz und Pfeffer und Majoran oder Beifuß würzen. Mischung in die Gans füllen, mit weißem Baumwollgarn zunähen; mit der Brust nach unten in den gewässerten ROEMERTOPF(R) legen und diesen schließen.

In den kalten Ofen stellen und aufheizen.

WICHTIG: Gänsebraten soll in der ersten Stunde keine Farbe bekommen, da er sonst zu trocken wird. Nach 2 Stunden Deckel abnehmen und die Gans alle 10 Minuten abwechseln mit eigenem Saft und Salzwasser begießen; einmal wenden, damit die Kruste rundherum knusprig wird.

Vorsichtig die Fäden entfernen, die Gans auf eine vorgewärmte Platte heben und tranchieren.

TIPP: Mögen Sie das Fleisch nicht zu fett? Dann werden die fetthaltigen Schenkel öfter mit einer Stricknadel durchstoßen, damit während des Bratens das Fett austritt. Es kann dann

von der Soße abgeschöpft werden.

Zur Gans reichen Sie Kartoffelklöße mit Sauerkraut, Rotkohl, oder Apfelmus.

Garzeit rund 3 Stunden.

Vorheriges Rezept (154) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (156)



gans - Rezept-Nr. 156

Vorheriges Rezept (155) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (157)

Rotkohl mit Gaenseklein und Kastanien

(1 Rezept)

Kategorien

- Gemüse
- Gans
- Kastanie
- Apfelwein



Zutaten

1	groß.	Glas Rotkohl (720ml)
800	Gramm	Gaenseklein
30	Gramm	Gaenseschmalz
1		Zwiebel
1		Apfel
1		Nelke
		Salz
		Pfeffer
1	klein.	Dose Esskastanien
0,25	Ltr.	Apfelwein AUSSERDEM
1		Tonform

Zubereitung

Die Tonform 10 Minuten in Waser legen. Zwiebel und Apfel putzen und in Stuecke schneiden. Gaenseschmalz auslassen und die Zwiebel darin Igasig werden lassen. Rotkol, Apfel und Nelke hinzugeben, mit Apfelwein aufgiessen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Rotkohl in die abgetropfte Form geben und die Kastanien darueber verteilen. Gesaeubertes und trockengetupftes Gaenseklein darauf legen. Die Form zudecken und in den kalten Backofen stellen, etwa 1 Stunde bei 250oC garen. Vor dem Servieren das Gaenseklein von den Knochen loesen und in mundgerechte Stuecke schneiden.

gans - Rezept-Nr. 157

Vorheriges Rezept (156) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (158)

Salat Exquisit

(4 Portionen)

Kategorien

- Salat
- Artischocken
- Gans
- Kaese



Zutaten

400	Gramm	Artischockenherzen (Dose)
4	Essl.	Olivenoel
4	Essl.	Essig
1	klein.	Zwiebel; feingehackt
0,25	Teel.	Salz
1		Ei; hartgekocht, feingehackt
1	Bund	Schnittlauch; feingehackt
2	Essl.	Sahne
4	Scheiben	Geraeucherte Gaensebrust
4	klein.	Scheiben Edelpilzkaese (50g)

Zubereitung

ACHTUNG!! Zubereitung ist bereits am Vorabend moeglich.

Artischockenherzen halbieren und auf einem Sieb abtropfenlassen. Aus Essig, Oel, Zwiebeln und Salz eine Marinade ruehren. Die gut abgetropften Artischockenteile in eine Schuessel geben, die Marinade daruebertrueufeln und ueber Nacht kuehlen. Erst kurz vor dem Servieren Ei, Schnittlauch und Sahne leicht verschlagen, ueber die Herzen geben und mit Gaensebrustscheiben und Edelpilz garnieren.

---

gans - Rezept-Nr. 158

Vorheriges Rezept (157) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (159)

Salbeigans mit Apfel-Zwiebel-Gemuese

(6 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Apfel
- Zwiebel



Zutaten

1		Fruehmastgans (ca. 3 kg)
4		Salbeizweige
		; Salz
		; Pfeffer
0,25	Ltr.	Weisswein
1	Teel.	Butter/Margarine
1	Teel.	Mehl
2		Zwiebeln
6		Aepfel; z.B. Boskop
		Cayennepfeffer
		Streuwuerze

Zubereitung

Blaetter von 3 Salbeizweigen in ausgelassenem Gaensefett (aus der Bauchhoehle) knusprig roesten, herausnehmen, auf Kuechenkrepp abtropfen lassen. Gans abwischen, salzen und pfeffern, den 4. Salbeizweig in die Bauchhoehle stecken.

Im aromatisierten Schmalz braun anbraten, 1 Tasse Wasser dazugiessen und im offenen Braeter 3 Stunden bei 180 GradC im Ofen braten. Beim gelegentlichen Wenden mit einer Nadel die Haut unter Brust u. Keulen einstechen, Wasser ergaenzen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit das Fett abgiessen, die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen, damit die Haut schoen knusprig wird, zurueck in den Ofen schieben.

Abgegossenen Bratfond entfetten (1 tb Fett wird fuer das Gemuese benoetigt) mit

Weisswein auf 1/2l auffuellen und binden. Dazu Butter und Mehl verkneten, zu einer Kugel formen und in die heftig kochende Sauce geben.

Die in Streifen geschnittenen Zwiebeln in 1 tb Gaenseschmalz hellbraun braten, geschaelte, in Schnitze geteilte Aepfel dazugeben und unter Wenden etwa 10 Min. duensten, kraeftig mit Salz, Cayennepfeffer, Streuwuerze abschmecken.

Gans mit den gebratenen Salbeiblaettchen bestreuen und mit Gemuese umlegt servieren. Dazu gibt es Knoedel.

Vorheriges Rezept (157)   Zurück zum Inhaltsverzeichnis   Nächstes Rezept (159)

gans - Rezept-Nr. 159

Vorheriges Rezept (158) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (160)

Schaumsuppe vom Topinambur

(2 Portionen)

Kategorien

- Creme
- Gans
- Suppe
- Topinambur

Zutaten

500	Gramm	Topinamburknollen
750	ml	Gemuesebruehe
250	ml	Sahne
2		Schalotten
1		Gaensebrust, geraeuchert
20	ml	Sherryessig
0,5	Bund	Petersilie; gehackt
2	Essl.	Sahne; geschlagen

Zubereitung

Die Topinamburknollen zuerst mit der Schale garkochen. Die Knollen schaelen, zwei schoene Stuecke fuer die Einlage zuruecklegen und in grobe Wuerfel schneiden. Schalotten klein schneiden und mit den Topinamburstuecken in Pflanzenfett anschwitzen, mit Essig, Bruehe und Sahne abloeschen. Die Suppe mixen und durch ein Sieb streichen.

Die restlichen Topinamburstuecke in der Pfanne mit etwas Pflanzenfett anschwitzen, mit Salz und Pfeffer wuerzen, Petersilie darueberstreuen und in die Suppenteller geben, die Gaensebrust kalt aufschneiden und auf die Topinamburstuecke legen.

Die Suppe mit der geschlagenen Sahne aufmixen und ueber die Gemuese und Gaensebrust giessen.

gans - Rezept-Nr. 16

Vorheriges Rezept (15) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (17)

Erbsensuppe mit Gepökelter Gänsekeule (Grönarte-Suppe Med Gaase)

(4 Portionen)

Kategorien

- Gans
- Dänemark
- Hülsenfrüchte



Zutaten

400	Gramm	Gelbe, geschälte Trockenerbsen
1	Ltr.	Wasser
		Salz
2	groß.	Zwiebeln
1	Teel.	Getrockneter Thymian
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
250	Gramm	Geräucherter durchwachsener
750	Gramm	Gepökelte Gänsekeulen
1	Ltr.	Wasser
200	Gramm	Möhren
100	Gramm	Sellerie
500	Gramm	Kartoffeln
1	Stange	Lauch
0,5	Bund	Petersilie

Zubereitung

Die Erbsensuppe mit gepökelter Gänsekeule ist ein dänisches Gericht, das vorzugsweise an klirrekalten Wintertagen serviert wird. Der Kalorien wegen. Man braucht im Winter mehr. Erbsen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag in einem ausreichend grossen Topf aufkochen. Wenig salzen. Geschälte, gewürfelte Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblatt und Nelken dazugeben und in 60 Minuten bei kleiner Hitze garen. Speck würfeln. Gänsekeulen unter kaltem Wasser abspülen. Wasser in einem anderen Topf aufkochen. Speck und Gänsekeulen reingeben. 30 Minuten kochen lassen. Inzwischen

Möhren, Sellerie und Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Zu den Gänsekeulen geben. Noch 70 Minuten kochen. Lauch putzen, in Ringe schneiden und waschen. Der kommt 10 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf. Gargekochte Erbsen durch ein Sieb drücken. In den Topf mit den Gänsekeulen rühren. Mit Salz abschmecken. Mit gewaschener, gehackter Petersilie bestreuen und servieren. Sie können das Gänsekeulenfleisch auch vor dem Servieren von den Knochen lösen, es aufschneiden und in der Suppe servieren. Vorbereitung: Ohne Einweichzeit 25 Minuten. Zubereitung: 100 Minuten. Etwa 1500 Kalorien / 6279 Joule. Beilage: Graubrot oder Schwarzbrot. Auch Brötchen schmecken dazu. Zur besseren Verträglichkeit sollte es nach dem Essen einen Aquavit oder einen anderen klaren Schnaps geben. PS: Gepökelte Gänsekeulen gibt's nicht auf Vorrat. Aber ein freundlicher Kaufmann besorgt sie auf Vorbestellung. Wenn Sie keine Keulen bekommen, können Sie geräucherte Gänsebrust nehmen. Aber die ist leider teurer und muss 120 Minuten kochen.

Quelle

- Erfasst von Hans-Joachim Hagendorf am 15.12.2005

Vorheriges Rezept (15) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (17)

gans - Rezept-Nr. 160

[Vorheriges Rezept (159)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (161)]

Schmalz Pikant

(1 Rezept)

Kategorien

- Grundrezept
- Fett
- Schmalz
- Gans
- Schwein

Zutaten

500	Gramm	Gaenseschmalz
500	Gramm	Schweineschmalz
4		Zwiebeln
2		Saeuerliche Aepfel
1	Teel.	Getrockneter Majoran
1		Lorbeerblatt

Zubereitung

Lassen Sie die beiden Schmalzsorten zusammen bei kleiner Hitze auf dem Ofen aus. Geben Sie die gehackten Zwiebeln, kleingewuerfelte Aepfel, den zwischen den Handflaechen zerriebenen Majoran und das Lorbeerblatt dazu, und lassen Sie das Ganze bei kleiner Hitze 30 min braten.

Nehmen Sie das Lorbeerblatt heraus und fuellen Sie kleine Steinguttoepfe damit. Offen erstarren lassen, dann mit Pergament oder einem karierten Tuch zubinden.

[Vorheriges Rezept (159)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (161)]

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de

gans - Rezept-Nr. 161

Vorheriges Rezept (160) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (162)

Schwarzsauer von Gaenseklein

(4 Personen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Norddeutsch

Zutaten

1		Gaenseklein; Kopf, Hals,
		-- Fluegel, Magen, Herz,
		-- Lunge Leber
0,5	Ltr.	Gaenseblut
1	Ltr.	Bruehe
400	Gramm	Birnen
2		Nelken
2		Lorbeerblaetter
		Essig
		Salz
		Zucker
		Peffer

Zubereitung

Vom Gaenseklein Hals und Kopf zerkleinern. Das Gaenseblut beim Schlachten auffangen und mit etwas Essig verruehren damit es nicht gerinnt (haelt ca. 4-6 Tage). Gaenseklein in wenig Wasser zum Kochen bringen, dann mit der Bruehe auffuellen und in etwa einer Stunde gar kochen. Die geschaelten und in Stuecke geschnittenen Birnen sowie das Blut mit den Gewuerzen in die Bruehe geben und aufkochen bis die Birnen gar sind. Das Gaenseklein vom Knochen loesen und in die Bruehe zurueckgeben. Die Bruehe muss nun dickfluessig sein, notfalls etwas Mehl einruehren. Mit in Butter und Petersilie geschwenkten Kartoffeln servieren.

Anmerkung: Wenn kein Gaenseblut verfuegbar ist, kann zur geschmacklichen Abrundung der Sauce auch Schweineblut (beim Metzer vorbestellen) verwendet werden.

:Stichworte : Dunkel, Gans, Gefluegel, Norddeutsch

Vorheriges Rezept (160) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (162)

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de



gans - Rezept-Nr. 162

Vorheriges Rezept (161) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (163)

Steckruebensuppe mit Geraeucherter Gaensebrust

(4 Portionen)

Kategorien



- Suppe
- Gebunden
- Steckruebe
- Gans

Zutaten

400	Gramm	Steckrueben
1		Zwiebel
30	Gramm	Margarine
1	Essl.	Mohn
0,5	Ltr.	Gefuegelfond; Fertigprodukt
125	Gramm	Schlagsahne
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
8	Scheiben	Geraeucherte Gaensebrust
		Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Steckrueben schaelen und in kleine Wuerfel schneiden. Zwiebel pellen und ebenfalls in kleine Wuerfel schneiden. Margarine erhitzen; Steckrueben, Zwiebel und Mohn darin anschwitzen. Mit Gefluegelfond und Sahne abloeschen. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat wuerzen. 30 Minuten koecheln.

Mit dem Schneidstab des Handruehrgeraetes das Ganze puerieren: evtl nachwuerzen. Die Suppe mit dem Schneidstab aufschaeumen. In tiefe Teller fuellen und je 2 Scheiben Gaensebrust hineiengeben. Mit Petersilienblaettchen garnieren.

:Stichworte : Gans, Gebunden, Steckruebe, Suppe

gans - Rezept-Nr. 163

Vorheriges Rezept (162) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (164)

Strassburger Gaensetopf

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Sauerkraut
- Elsaß



Zutaten

1	kg	Gaensestuecke
1	Dose	Weinsauerkraut
1	Tasse	Apfelsaft; ODER Apfelwein
		-- ODER Weisswein
2	Essl.	Gaenseschmalz
1		Quitte
1	Glas	Calvados
1		Zwiebel
3		Gewuerznelken
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Honig

Zubereitung

Die Gaensestuecke in Gaenseschmalz in einer Pfanne von allen Seiten braeunen. Salzen und pfeffern. Das Sauerkraut in den gewaesserten Roemertopf schichten. Die Zwiebel halbieren und jede Haelfte mit Nelken und Lorbeerblatt spicken. Auf das Kraut legen. Die Quitte schaelen, vom Kerngehaeuse befreien, in feine Scheiben schneiden und darueberstreuen. Mit dem Saft oder Wein, in dem der Honig verruehrt wurde, aufgiessen.

Das angebratene Fleisch daraufgeben. Den Topf schliessen und das Ganze bei 250oC 2

1/2 Stunden garschmoren. Dann vorsichtig die Zwiebelhaelften mit den Gewuerzen entfernen.

Die Fleischstuecke gesondert servieren. Das Kraut und die Quittenscheiben mit einer Gabel untereinanderruehren und mit dem Calvados oder auch Cognac wuerzen.

Im Elsass serviert man dazu diese herrlichen Kartoffeln: Rohe, mittelgrosse Kartoffeln gut unter fliessendem Wasser abbuersten. Der Laenge nach halbieren und auf ein Backblech legen. Mit Salz, Kuemmel und Butterfloeckchen bestreuen und in der Bratroehre so weich werden lassen, dass sie beinahe zerfallen.

:Stichworte : Dunkel, Elsass, Gans, Gefluegel, Sauerkraut

Vorheriges Rezept (162) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (164)



gans - Rezept-Nr. 164

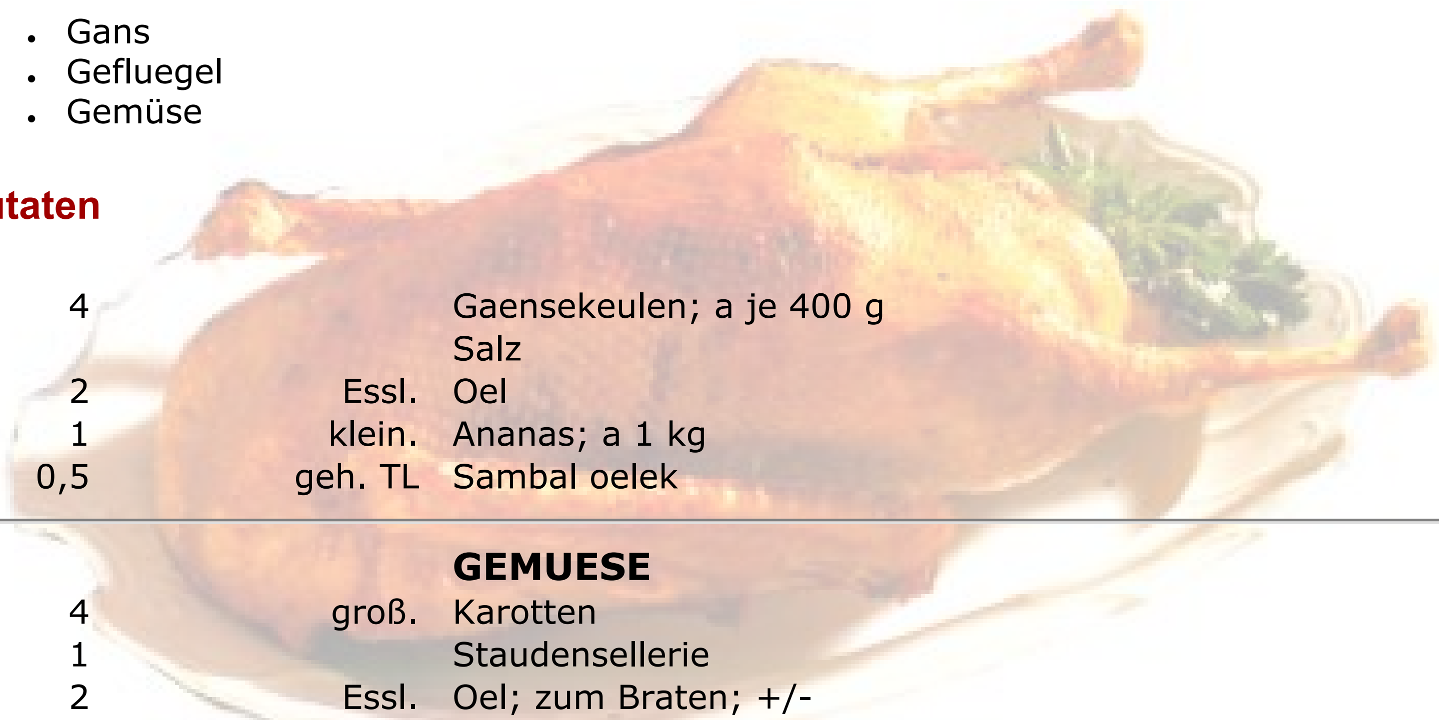
Vorheriges Rezept (163) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (165)

Suess-scharfe Gaensekeulen auf Gemuese

(4 Portionen)

Kategorien

- Gans
- Gefluegel
- Gemüse



Zutaten

4		Gaensekeulen; a je 400 g
		Salz
2	Essl.	Oel
1	klein.	Ananas; a 1 kg
0,5	geh. TL	Sambal oelek
		GEMUESE
4	groß.	Karotten
1		Staudensellerie
2	Essl.	Oel; zum Braten; +/-
4	Essl.	Chilisauce (suess-pikant)
		Zucker
		REF
		Brigitte Vermittelt von
		-- R.Gagnaux

Zubereitung

Die Gaensekeulen abspuelen und trockentupfen. Mit Salz bestreuen und mit Oel einstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa eine Stunde braten.

Die Ananas schaelen und in Stuecke schneiden. 100 g Fruchtfleisch mit dem Schneidstab des Handruehrers puerieren und mit Sambal oelek verruehren. Die Keulen mit der Ananaspaste einstreichen und weitere zwanzig bis dreissig Minuten braten.

Fuer das Gemuese: Die Karotten schaelen und in feine Streifen schneiden. Staudensellerie putzen, abspuelen und in duenne Scheiben schneiden oder auf dem Gemuesehobel hobeln. Oel in einer Pfanne erhitzen und Karotten, Staudensellerie und Ananasstuecke portionsweise darin unter Ruehren anbraten. Die Chilisauce unterruehren und das Gemuese mit Salz und Zucker wuerzen. Zu den Gaensekeulen servieren.

Tipp: Um das Gemuese zu braten, koennen Sie etwas Gaensefett aus der Saftpfanne nehmen.

Dazu: Basmati-Reis

Quelle

Gepostet von: Rene Gagnaux

[Vorheriges Rezept (163)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (165)]



gans - Rezept-Nr. 165

Vorheriges Rezept (164) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (166)

Süßsaure Gänsekeule Dithmarscher Art

(4 Personen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel



Zutaten

4	Stücke	Gänsekeulen (je 250 bis 300 -- Gramm, z.B. von -- Dithmarscher Gänse)
2	Ltr.	Wasser
250	ml	Weißwein
3	Stücke	Zwiebeln
1	Teel.	Jodsalz
2	Stücke	Lorbeerblätter
1	Teel.	Senfkörner
1	Stück	Zimtstange
2	Essl.	Zucker
2	Essl.	Butterschmalz
2	Essl.	Mais- oder Kartoffelstärke
1	Prise	Pfeffer aus der Mühle
1	Teel.	Apfelessig

Zubereitung

Fuer den Sud Wasser und Weisswein in einen Topf geben und aufkochen lassen. Inzwischen die Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und Jodsalz, Lorbeerblaettern, Senfkoernern und Zimt dazu geben.

Die Gaensekeulen unter fliessend kaltem Wasser abbrausen und in den heissen Sud geben. Bei geringer Hitzezufuhr etwa 2 bis 3 Stunden langsam garen lassen. Ab und zu wenden und bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen.

Die Gaensekeulen vom Herd nehmen und im Sud (mind. 2 Stunden oder ueber Nacht) auskuehlen lassen. Die Keulen herausnehmen und mit Kuechenkrepp trocknen. Vom

kalten Sud 500 ml durch ein Sieb giessen, abmessen und bereitstellen.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, Zucker zufuegen und unter staendigem Ruehren karamellisieren lassen. Mit dem vorbereiteten Sud aufgiessen und aufkochen lassen. Die Gaensekeule hineinlegen und etwa 15 Minuten mit erhitzen. Ab und zu wenden und mit der Sosse uebergiessen.

Zum Schluss die Staerke in einer halben Tasse kaltem Sud anruehren und die Sosse damit binden. Mit Jodsalz, Pfeffer aus der Muehle und einem Schuss Apfelessig suesssauer abschmecken.

Dazu passen ein Traubensauerkraut und kleine Kartoffelkloesse.

Naehrwerte (pro Portion) :Energie 655 kcal/2743 kJ
:Eiweiss 52 g
:Fett 35 g
:Kohlenhydrate 22 g
:Ballaststoffe 3 g
:Mineralstoffe 4 g

Vorheriges Rezept (164) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (166)

gans - Rezept-Nr. 166

Vorheriges Rezept (165) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (167)

Weide-Gans vom Hofgut Serrig m. Maronen-Semmelknoedelfuellung

(4 Portionen)

Kategorien

- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Gefuellt
- Hauptspeise

Zutaten

1		Frische Weidegans
3		Saeuerliche Aepfel
2		Zwiebeln
300	Gramm	Maronen
10		Alte Semmeln (fuer Fuellung
		-- und Semmelknoedel)
0,5	Ltr.	Milch
1		Ei
		Salz, Pfeffer
		Majoran, Thymian, Beifuss

Zubereitung

Die Gans innen und aussen gruendlich waschen und gut abtropfen lassen. Koerperfett am hinteren Teil der Gans herausnehmen. Die Gans innen und aussen mit Salz, Pfeffer und Beifuss einreiben und nicht mit Gewuerz sparen! Fuer die Fuellung die Aepfel schaelen und klein wuerfeln, ebenso eine halbe Zwiebel und die Maronen (frisch oder eingelegt) klein wuerfeln. Die Semmeln in Scheiben schneiden und mit heisser Milch uebergiessen. Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian hinzugeben und die Fuellung gut durchkneten. Zur Bindung der Masse ein Ei hinzugeben. Die Gans damit fuellen und am besten zunaehen. Man kann zwar auch Metallspiesse verwenden, aber dann faellt meist ein Teil der Fuellung beim Braten wieder heraus.

Den Braeter leicht einfetten und die Gans von beiden Seiten kurz und nicht zu fest anbraten. Danach mit Wasser aufgiessen und die Gans bei 200 ºC Ober- und Unterhitze

mit der Brust nach oben im Backofen ca. 2 1/2 bis 3 Stunden braten.

Um eine gute Sauce zu bekommen, sollte man die Innereien und eine halbe Zwiebel mitbraten. Die Gans regelmaessig mit dem Bratensaft uebergiessen und 2 - 3 mal wenden. Bei Bedarf mit Wasser aufgiessen. Gegen Ende der Garzeit kann man die Gans im Braeter auf ein Gitter legen und auf Umluft schalten, so wird sie auf allen Seiten knusprig.

Den Bratensaft abseien und das Fett abschoepfen. Dann die Sauce mit etwas Sossenbinder andicken und kurz aufkochen lassen.

Als Beilage passen Semmelknoedel und Salate.



---

gans - Rezept-Nr. 167

Vorheriges Rezept (166) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (168)

Weihnachtsgänsebraten mit Gewürz-Rotkohl

(2 Personen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel

Zutaten



		FÜR DIE GANS
0,5		Gänsebrust
1		Gänsekeule
3		Wacholderbeeren
2		Lorbeerblätter
4		Pfefferkörner (evtl. mehr)
1		Nelke
		Jodsalz und Pfeffer
3		Beifuß
0,25	Ltr.	Geflügelbrühe
0,125	Ltr.	Kalbsfond
		FÜR DAS RÖSTGEMÜSE
0,5		Karotte
80	Gramm	Sellerie
0,25		Lauch
1	klein.	Zwiebel
		FÜR DEN ROTKOHL
0,5	klein.	Kopf Rotkohl
0,5		Zwiebel in Streifen
0,5	Essl.	Gänsefett (von oben)
50	ml	Rotwein
50	ml	Johannisbeersaft
2	Essl.	Preiselbeeren
1		Roter Apfel

1		Lorbeerblatt
1		Nelke
2		Wacholderbeeren
0,25		Zimtstange
2	Essl.	Rotwein- oder Obstessig
		Jodsalz und 1 TL Zucker
1	Teel.	Kartoffelstärke

Zubereitung

Vorbereitung:

-Gaensebrust und Keule abwaschen, eventuell von Stoppeln befreien und mit Kuechenkrepp abtrocknen.
-Roestgemuese putzen (nicht schaelen), waschen und in grobe Stuecke zerteilen.
-Rotkohl vom Strunk befreien und in grobe Streifen schneiden.
-Apfel ausstechen, achteln und in Blaettchen schneiden.

Zubereitung:

-Gaensebrust mit einem Zahnstocher durch Haut und Fett mehrmals anstechen, in einem erhitzten Braeter etwas kochendes Wasser geben, Brust und Keule einlegen und zudecken, damit das Fett unter Dampf etwas aus der Brust auslaeuft.
-Deckel abnehmen und warten, bis das Wasser verdampft ist. Dann die Gaensekeule so im eigenen Fett kross anbraten. 2/3 vom Fett abgiessen (spaetere Verwendung fuer den Rotkohl), Roestgemuese zugeben und ebenfalls mit anbraten.
-Wacholderbeeren, Nelke, Lorbeerblaetter, Beifuss, Salz und Pfeffer dazugeben und mit Kalbsfond und Gemuesebruehe aufgiessen.
-Den Gaensebraten in den Backofen stellen und bei etwa 180°C 80 bis 90 Minuten braten. Waehrend des Bratvorgangs die Teile mehrfach wenden. Gaensekeule herausnehmen, in eine Servierpfanne geben und im Backofen mit Oberhitze kross nachbraten.
-Sauce aus dem Braeter passieren, dabei das Roestgemuese mit durchdruecken und abschmecken. Fluessiges Gaensefett in einem Topf erhitzen, Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Apfelstuecke, Zwiebel und Gewuerze kommen hinzu, das Ganze angehen lassen und mit dem Rotkohl auffuellen.
-Den Rotkohl kurz zusammmenfallen lassen, mit Rotwein und Johannisbeersaft angiessen und auf den Biss garen. Mit Preiselbeeren, Essig, Salz abschmecken und eventuell mit in kaltem Wasser angeruehrter Kartoffelstaerke leicht saemig binden.

Anrichten:

-Keule in zwei Stuecke zerteilen, Brust in schraege Tranchen aufschneiden und jeweils zur Haelfte auf zwei Tellern verteilen.
-Mit der Sauce ueberziehen und den Rotkohl dazureichen. Als weitere Beilage eignen sich rohe Kartoffelkloesse

gans - Rezept-Nr. 168

Vorheriges Rezept (167) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (169)

Weihnachtsgans, Knusprig, Selbstgemacht

(1 Rezept)

Kategorien

- Selbstgemachtes
- Fleisch
- Gans

Zutaten



1		Gans, ca. 4 kg
		Salz
		Pfeffer
1	Dose	Maronen (440 ml)
4		Zwiebeln
3	Gramm	Rote Aepfel
1		Broetchen
1	Teel.	Getrockneter Majoran
1	Teel.	Beifuss
0,5	Ltr.	Klare Bruehe
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Zucker
0,25	Ltr.	Rotwein
3	Essl.	Schlagsahne
		Sossenbinder
		Erfasst am 28.03.01 durch Roy,
		Www.Selbstgemachtes.de

Zubereitung

1 Gans; ca. 4 kg waschen, abtrocknen, loses Fett entfernen, von innen kraeftig mit Salz und Pfeffer einreiben. 440 ml Dose Maronen abtropfen lassen, 4 Zwiebeln schaelen, 2 groß Rote Aepfel waschen und mit den Innereien der Gans, Maronen, Zwiebeln und 1 Broetchen wuerfeln. Alles mit 1 Tl Getrockneter Majoran, 1 Tl Beifuss, Salz und Pfeffer wuerzen. Die fertige Fuellung in die Gans geben, mit Spiessen und Kuechengarn verschliessen.

Die Gans auf der Fettpfanne ca. 3,5 bis 4 Std. bei 175 °C braten. 0.5 l Klare Bruehe angiessen, Haut am Keulenansatz mehrmals einstechen. Waehrend des Bratens anfangs mit Bratensaft, spaeter mit stark gesalzenem Wasser oefters bestreichen. Zum Schluss die Temperatur zum Braeunen auf 250 °C stellen.

1 großer Roter Apfel in Spalten schneiden, in 2 El Butter und 1 El Zucker 5 Min. duensten. Die fertig gebratene Gans warm stellen, den Fond entfetten und durchsieben, mit Wasser auf 3/8 l (bezogen auf 8 Portionen) auffuellen. Mit 0.25 l Rotwein und 3 El Schlagsahne aufkochen.

Sossenbinder einruehren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gans auf einer Platte mit den Apfelspalten garnieren.

Beilagen:

Apfel-Rotkohl, Kartoffelkloesse



Vorheriges Rezept (167) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (169)

gans - Rezept-Nr. 169

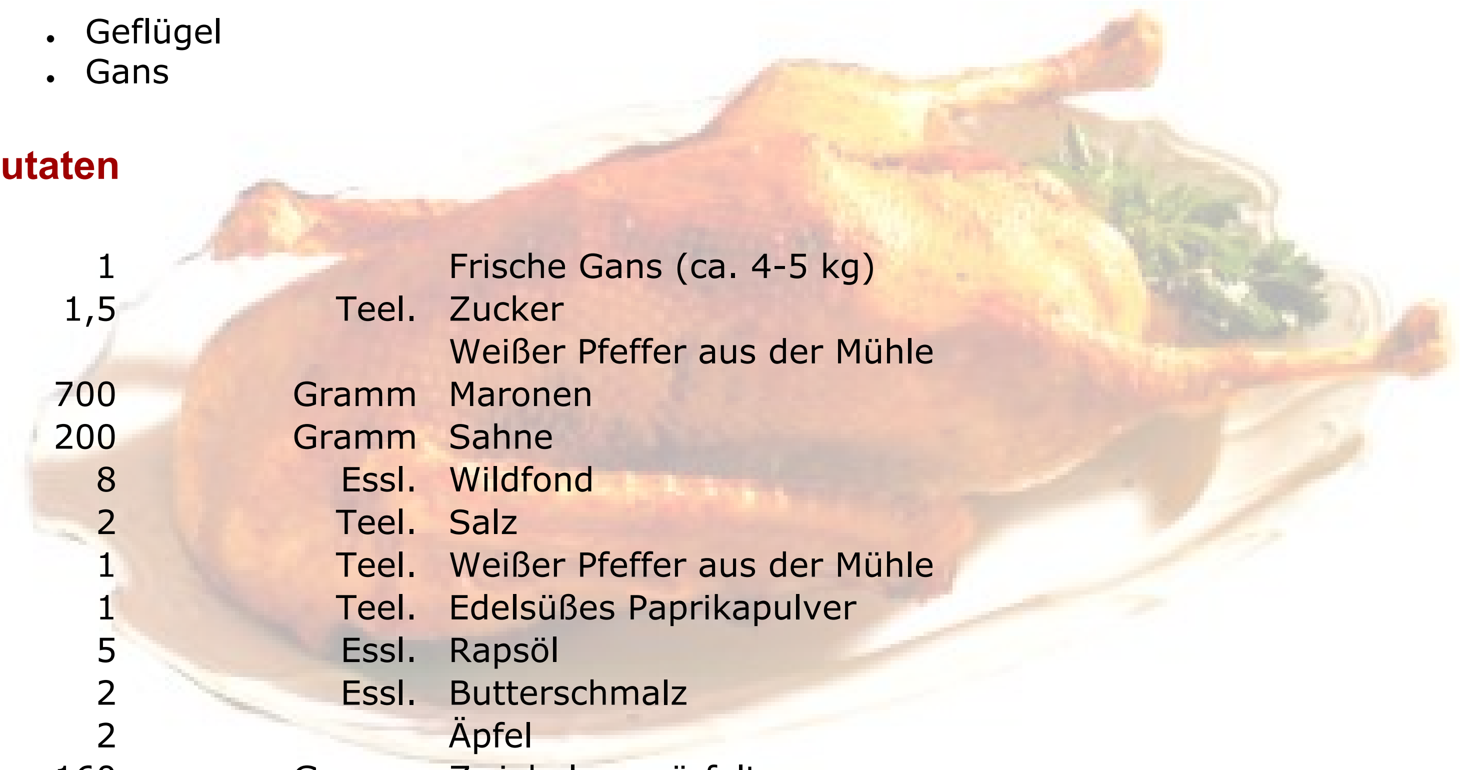
Vorheriges Rezept (168) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (170)

Weihnachtsgans a la Henze

(8 Personen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans



Zutaten

1		Frische Gans (ca. 4-5 kg)
1,5	Teel.	Zucker
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
700	Gramm	Maronen
200	Gramm	Sahne
8	Essl.	Wildfond
2	Teel.	Salz
1	Teel.	Weißer Pfeffer aus der Mühle
1	Teel.	Edelsüßes Paprikapulver
5	Essl.	Rapsöl
2	Essl.	Butterschmalz
2		Äpfel
160	Gramm	Zwiebel, gewürfelt
200	ml	Weißwein
200	ml	Roter Portwein

Zubereitung

Die Gans innen und außen waschen und trockentupfen. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Aus Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Rapsöl ein Marinade rühren und die Gans kräftig damit einpinseln. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen.

Die Gans zuerst auf den Keulen anbraten, dann die Brust, danach wenden und auf die Flügel legen. In den Ofen schieben und erst 40 Minuten bei 200°C, danach 1 1/2 Stunden bei 180°C braten.

Danach die Gans aus dem Bräter nehmen und tranchieren, die Stücke kurz unter den Grill legen. Die Äpfel schälen und würfeln.

Das Gänsefett bis auf 6 EL abnehmen und Äpfel- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Weißwein und rotem Portwein aufkochen, durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Für das Maronenpüree 2 Liter Wasser mit dem Zucker aufkochen und die Maronen darin samt Schale weich kochen.

Maronen halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen und den "Filz" entfernen. Die Sahne mit Wildfond und den Maronen erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und pürieren.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Quelle

- Erfasst von Hans-Joachim Hagendorf am 24.12.2004

Vorheriges Rezept (168) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (170)

gans - Rezept-Nr. 17

[Vorheriges Rezept (16)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (18)]

Festtags-Gans

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Hessen



Zutaten

1		Gans (4-5 kg)
4		Aepfel, grob gewuerfelt
2		Zwiebeln, grob gewuerfelt
		Salz
		Pfeffer
		Beifuss
		Majoran
		FUER DIE FUELLUNG
250	Gramm	Esskastanien
125	Gramm	Butter
		Fleischbruehe
		Gaenseleber, gewuerfelt
2		Broetchen, gewuerfelt
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Zucker
		Majoran
		Beifuss
2		Eier

Zubereitung

Die Gans waschen, trockenreiben und mit Salz, Pfeffer, Beifuss und Majoran von innen

kraeftig wuerzen. Mit den Apfel- und Zwiebelwuerfeln fuellen. Gaensebraeter mit ca. 2 cm heissem Wasser Fuellen, die Gans mit der Brust nach unten hineinlegen und bei 180 Grad 3 Stunden im Ofen lassen. Dabei die Gans nach einer Stunde Umdrehen, das Gaensefett abschoepfen, Wasser nachfuellen und mit dem Fett die Gans alle 15 Minuten begiessen. Fuellung: Die Butter erhitzen, geschaelte Kastanien zugeben und mit Fleischbruehe und Zucker weichkochen. Zwiebeln, Leber und Broetchen Zugeben und die Fleischbruehe verdampfen lassen. Masse in einer Gebutterten, feuerfesten Form im Ofen, mit der Gans, 40 Minuten Mitbraten lassen. Die Fuellung wird erst vor dem Servieren in die Gans gefuellt. Wenn die Gans zerlegt serviert wird, kann man die Fuellung getrennt servieren.

Vorheriges Rezept (16) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (18)

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de



gans - Rezept-Nr. 170

Vorheriges Rezept (169) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (171)

Weihnachtsgans II

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Gans

Zutaten

1	Bauerngans a 4 bis 4,5 Kg
	Brauner Zucker
	; Salz und Pfeffer

ALTERNATIVE FRUCHTFUELLUNGEN
Apfel, Zwiebel, Orangen,
-- Majoran
Pflaumen in Rum getraenkt
-- mit Orangen und Mandeln
Aprikosen, Feigen mit etwas
-- Ingwer und Rosinen
Apfel, Orangen und Ingwer

Zubereitung

Der Gaensebraten gehoert immer noch zu den Klassikern an Festtagen. Knusprig gebraten mit feiner Fuellung macht er einen schoenen Winteroder Weihnachtstag zum Hoehepunkt. Einige Regeln fuer einen perfekten Braten sollte man unbedingt beachten:

Nur frische Gaense verwenden, diese rechtzeitig beim Gefluegelhaendler bestellen. Die Sauce muss immer eigenstaendig hergestellt werden keine Saucenruehrerei mit dem Fettsud. Mindestbratzeit: 2,5-3 Stunden. Scharfes Tranchierbesteck oder Gefluegelschere bereithalten. Fuellungen mit fruchtigen Zutaten waehlen; durchgedrehte Fleisch- oder Leberfuellungen sind out.

Die Gans innen und aussen salzen und pfeffern, mit einer Fruechtemischung gut fuellen und zunaehen. In den vorgeheizten Backofen geben, die erste Stunde bei 250 Grad, dabei die Gans einmal wenden, dann weitere 1 1/2 bis 2 Stunden bei 190 Grad braten

Die Gans staendig mit dem Bratensatz und Wasser begiessen. Waehrend der Bratzeit die Gans an Keule und Bauch anstechen, damit das Fett abfliesst. Zum Ende der Garzeit die Gans mit braunem aufgeloesten Zucker bestreichen, aber Vorsicht, sie wird schnell braun!

Dann die fertige Gans mit Fuellung, Sauce, Pueree und Sauerkraut servieren.

Wenn Sie waehrend der Bratzeit die Sauce hergestellt haben, das Pueree abgeschmeckt und das Kraut langsam geschmort haben, steht dem Genuss dieses koestlichen Vogels nichts mehr im Wege.



Vorheriges Rezept (169) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (171)

gans - Rezept-Nr. 171

[Vorheriges Rezept (170)](#) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (172)

Weihnachtsgans mit Ananas, Selbstgemacht

(1 Rezept)

Kategorien

- Gans
- Weihnachten
- Hauptspeise
- Ananas



Zutaten

75	Gramm	Früchte, getrocknet
1	klein.	Dose Ananas
5		Zwiebeln
1	Bund	Majoran
75	ml	Portwein
		Gans zu 5 kg
		Salz und Pfeffer
		Erfasst am 04.11.03 durch Roy,
		Www.Selbstgemachtes.de
		Von Walter Gleis

Zubereitung

Für die Füllung:

Apfelringe, Ananas klein schneiden, Zwiebeln abziehen, in Spalten schneiden. Alles mit Majoran 12 Stunden im Portwein marinieren.

Gans waschen und trocken tupfen. Hals und Flügelenden abschneiden. Gans würzen, füllen und verschließen. Mit der Brust nach unten mit dem Hals und Flügelenden in den Bräter legen, 200 ml Wasser angießen. In den kalten Ofen geben, bei 200 Grad 90 Min. schmoren. Wenden, 125 ml Wasser angießen, weitere 60 Min. garen. Dabei die Gans 2 mal mit Salzwasser bestreichen.

Bratenfond abseihen. Gans auf den Grillrost legen, Fettpfanne unterschieben, 30 Min. bei 250 Grad braten. Fond mit 100 ml Wasser verrühren, etwas einkochen lassen,

abschmecken und binden. Gans anrichten, Soße extra dazu reichen.

Dazu schmeckt Wirsing und Klöße. Zubereitungszeit: 3 Std.

Vorheriges Rezept (170) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (172)



gans - Rezept-Nr. 172

Vorheriges Rezept (171) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (173)

WEIHNACHTSGANS MIT HACKBRATENFÜLLUNG

(8 Personen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel
- Gefüllt



Zutaten

900	Gramm	Große Gemüsezwiebel
300	Gramm	Äpfel; (z.B. Braeburn)
3	Essl.	Öl
0,5	Bund	Majoran
		Salz und Pfeffer
400	Gramm	Kalbsbrät; (oder feine,
		-- rohe Kalbsbratwurst)
400	Gramm	Gemischtes Hackfleisch
2		Eier (Kl. M)
1	Teel.	Wildgewürzpulver
80	Gramm	Backpflaumen
1		Gans; (ca. 4 kg, mit
		-- Gänseklein)
80	Gramm	Gänseschmalz
0,75	Ltr.	Rotwein
		Zucker
		Balsamessig
1	Essl.	Dunkler Saucenbinder; bis doppelte Menge

Zubereitung

1. 400 g Zwiebeln pellen und fein wuerfeln. Aepfel ungeschaelt vierteln, entkernen und grob wuerfeln. Oel in einer grossen Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin 5 Min. braten. Aepfel zugeben und weitere 3 Min. braten. Majoran fein hacken und untermengen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen, kalt stellen. Braet und Hack mit Eiern verruehren, mit Pfeffer und Wildgewuerz wuerzen. Backpflaumen fein wuerfeln. Das kalte Apfel- Zwiebel-Gemuese mit den Backpflaumen untermengen.

2. Die Gans innen und aussen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer wuerzen und durch die Bauchoeffnung mit der Hackmasse fuellen. Das Gaenseklein und den Hals in grobe Stuecke schneiden. 500 g Zwiebeln ungeschaelt grob wuerfeln. Gaenseschmalz grob hacken und in einem Braeter schmelzen. Zwiebeln, Gaenseklein und Hals darin braun anbraten. Ueberfluessiges Fett abgiessen, den Ansatz mit Rotwein abloeschen und die Gans in den Braeter legen.

3. Im heissen Ofen bei 150 Grad auf der untersten Schiene 3 Std. garen (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert). Gans nach 3 Std. herausnehmen, Sauce durch ein Sieb giessen. Gans wieder in den Braeter setzen und nochmals 2 Std. garen, dabei ab und zu mit ausgetretenem Fett bestreichen.

4. Sauce entfetten, aufkochen und mit Salz, Pfeffer, 1 El Zucker und einigen Tropfen Balsamessig wuerzen. Mit Saucenbinder binden. Nach Ablauf der Garzeit den Ofen auf 220 Grad (Gas 3-4) erhitzen und die Gans weitere 10-15 Min. goldbraun braten. Mit der Sauce servieren, dazu passen Rotkohl und Kartoffelkloesse.

Tip: Von der Gans mit Hackbratenfuellung werden 6-8 Personen satt. Nehmen weniger Gaeste an Ihrem Weihnachtsessen teil, ist die Fuellung ein schoenes Gericht fuer den naechsten Tag. Dazu wickeln Sie den Hackbraten in Alufolie, erhitzen ihn im Ofen und servieren ihn mit dem uebrigem Rotkohl, den aufgebratenen Kloessen und Sauce.

Quelle

e&t
Gepostet von: Ulli Fetzer

- Erfasst von Ulli Fetzer am 21.12.2002

---

gans - Rezept-Nr. 173

Vorheriges Rezept (172) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (174)

Weihnachtsgans mit Rotkohl, Bubenspitzle und Maronen

(6 Portionen)

Kategorien



- Gans
- Geflügel
- Gemüse
- Hauptgericht
- Menü

Zutaten

		ZUTATEN FÜR DIE GANS
1		Freilandgans von ca. 3-4 kg
0,25	Ltr.	Traubenkernöl
2		Karotten
1		Lauch
3		Knoblauchzehen
4		Tomaten
1		Sellerieknolle
6		Zwiebeln
1		Thymian- und Rosmarinstrauß
		Beifuß
3		Lorbeerblätter
0,5	Ltr.	Rotwein
1	Ltr.	Geflügelbrühe
		Salz
		Pfeffer
3		Äpfel

		ZUTATEN FÜR DAS APFELROTKRAUT
1,5	kg	Rotkraut
4		Äpfel (evtl. mehr)
3		Zwiebeln
0,5	Ltr.	Rotwein
3	Essl.	Essig

1	Schuss	Zucker
0,25	Ltr.	Apfelsaft
		Gewürzbeutel mit: 4
		-- Wacholderbeeren, 3
		-- Lorbeerblätter
2		Nelken
2	mittl.	Kartoffeln
		Salz
		Pfeffer

ZUTATEN FÜR BUBENSPITZLE

1	kg	Gekochte Kartoffeln vom
		-- Vortag
3		Eier
80	Gramm	Weizenmehl
20	Gramm	Feiner Grieß
		Salz
		Butterschmalz

ZUTATEN FÜR MARONEN

20		Maronen (evtl. mehr)
		Butter

Zubereitung

Die Gans mit Salz und Pfeffer innen und aussen kraeftig wuerzen. Die Aepfel und drei Zwiebeln in grobe Stuecke schneiden. Beifuss dazugeben und die Gans damit fuellen. Alles gut verschnueren. In einem grossen Braeter in Traubenkernoel goldbraun anbraten. Dann fuer 30 Minuten bei 200 Grad in den Ofen schieben.

Das Gemuese und die Zwiebeln in kleine Wuerfel schneiden, die Gewuerze grob zupfen. Nach 30 Minuten die Gans aus dem Ofen nehmen. Das Fett abgiessen. In Traubenkernoel das Gemuese anroesten, die Gewuerze dazugeben und alles mit einem ganzen Liter Bruehe und dem Rotwein abloeschen. Etwas einkochen lassen. Jetzt die Gans zurueck in den Schmortopf legen und sie im Ofen bei 180 Grad etwa 60 bis 80 Minuten weiterschmoren. Immer wieder mit Bratsaft begiessen. Eventuell weitere Bruehe nachgiessen.

Zum Schluss die Gans mit Akazienhonig bestreichen (Vorsicht: Verbrennt leicht!). Den Bratenfond durch ein Sieb giessen und einkochen lassen. Nach Geschmack mit Salz, Orangensaft, Balsamicoessig oder Preiselbeeren wuerzen.

Apfelrotkraut:

Rotkraut fein schneiden. Aepfel schaelen, entkernen und in mundgerechte Spalten schneiden. Rotkraut mit den Aepfeln in Essig, Apfelsaft, Rotwein, Gewuerzbeutel und dem Zucker marinieren (circa 24 Stunden). In einem Topf drei geschnittene Zwiebeln goldbraun in Gaenseschmalz duensten. Das Rotkraut mit dem Sud dazugeben und circa

eine halbe Stunde kochen lassen. Kurz vor dem Ende der Garzeit zwei mittlere Kartoffeln hineinreiben. Das gibt eine saemige Bindung.

Bubenspitzle:

Die Kartoffeln stampfen oder durch die Presse druecken. Aus Mehl, Griess, Eiern, Salz und dem Kartoffelbrei einen festen Teig herstellen (eventuell noch etwas Mehl oder Griess dazu geben). Kleine Teigportionen auf einem bemehlten Brett oder in den Haenden zu kleinen fingerlangen Zipfeln rollen. In kochendes Salzwasser geben. Wenn sie oben schwimmen, herausnehmen, abtropfen und portionsweise in heissem Butterschmalz goldgelb braten.

Maronen:

Die Schale der Maronen kreuzfoermig einritzen. Die Maronen auf ein Backblech geben und im Ofen bei 200 Grad erhitzen, bis man die Schale loesen kann (dauert circa 20 Minuten) Die Maronen putzen und schaelen und in Salzwasser mit etwas Butter weich kochen. Mit etwas Fluessigkeit aus dem Kochtopf und Butter werden die Maronen zum Schluss in der Pfanne glasiert.



---

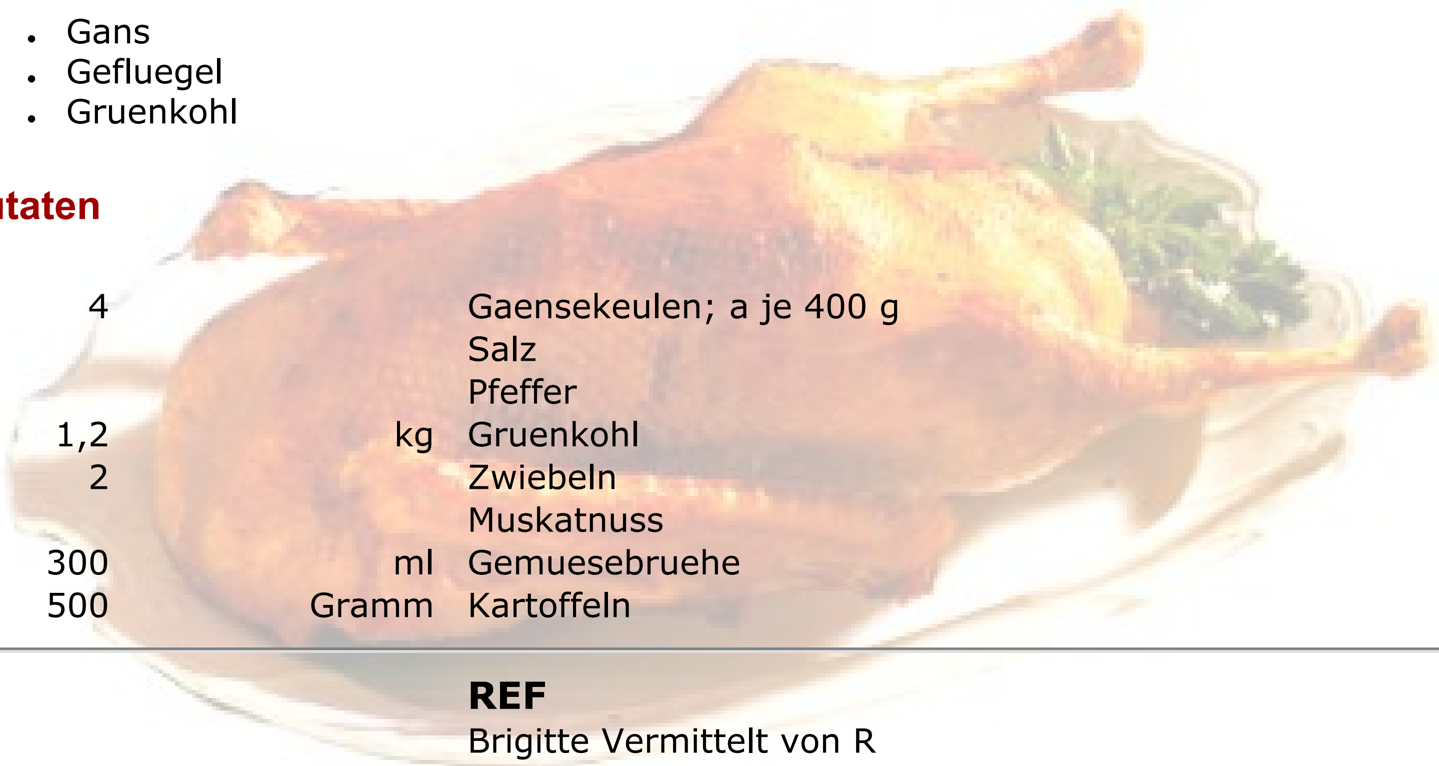
gans - Rezept-Nr. 174

[Vorheriges Rezept (173)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (175)]

Wintergemuese: Gruenkohl mit Gaensekeule

(1 Rezept)

Kategorien



- Gans
- Gefluegel
- Gruenkohl

Zutaten

4		Gaensekeulen; a je 400 g
		Salz
		Pfeffer
1,2	kg	Gruenkohl
2		Zwiebeln
		Muskatnuss
300	ml	Gemuesebruehe
500	Gramm	Kartoffeln

REF
Brigitte Vermittelt von R
-- Gagnaux

Zubereitung

Die Gaensekeulen abspuelen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, ohne Fett in einem schweren Topf oder einer Pfanne (backofengeeignet) rundum anbraten, den geschlossenen Topf oder die Pfanne in den auf 200 Grad, Umluft 175 Grad, Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofen schieben und eine Stunde schmoren.

Gruenkohl gruendlich abspuelen, putzen (dicke Mittelrippen entfernen) und abtropfen lassen, die Zwiebeln abziehen und in Wuerfel schneiden.

Den Topf aus dem Backofen nehmen, die Keulen herausnehmen und auf einen Teller legen.

Zwiebel und den Gruenkohl im ausgebratenen Gaensefett fuenf Minuten anbraten, die Bruehe zugiessen und einmal aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss wuerzen, die Keulen auf den Gruenkohl legen und im geschlossenen Topf noch einmal 40 Minuten im Backofen weiterschmoren.

Kartoffeln schaelen und grob raffeln, auf den Gruenkohl geben und weitere fuenfzehn Minuten backen. Die Kartoffeln mit dem Kohl vermischen und nochmals abschmecken.

Quelle

Gepostet von: Michael Braun

Vorheriges Rezept (173) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (175)



gans - Rezept-Nr. 175

Vorheriges Rezept (174) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (176)

Wirsingpaeckchen mit Gaensestopfleber - Bocconcini di verza al foie gras

(18 Stück)

Kategorien



- Antipasti
- Gans
- Gemüse

Zutaten

		Salz
18		Wirsingblätter
360	Gramm	Gänsestopfleber (Foie gras)
2		Kochäpfel
15	Gramm	Butter
		Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Verwenden Sie die kleinen, zarten Innenblaetter des Wirsings. Kopfsalat bietet einen geeigneten Ersatz.

Ein praktischer Hinweis zum Braten der Gaensestopfleber:

Fuellen Sie einen Plastikbeutel zu einem Drittel mit Mehl, legen Sie die Leberscheiben hinein und ueberziehen Sie sie durch behutsames Bewegen und Wenden des Beutels gleichmaessig mit Mehl.

In einem grossen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Kohlblaetter l Minute blanchieren. Abgiessen, kalt abbrausen und trockentupfen.

Die Leber in sechs Scheiben schneiden. Die Aepfel schaelen, vom Kerngehaeuse befreien und der Laenge nach in 18 Schnitze teilen.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Aepfel einige Minuten weich duensten. Eine

zweite Pfanne erhitzen und die Leberscheiben bei hoher Temperatur auf beiden Seiten I Minute braten. Salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen, trockentupfen und jeweils dritteln.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Auf jedes Wirsingblatt je ein Stueck Apfel und Leber legen und das Blatt ueber der Fuellung zusammenfalten. Die Paeckchen mit einem Zahnstocher fixieren und in eine ofenfeste Form legen. Etwa 5 Minuten in den Ofen schieben. Heiss servieren.



---

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de

gans - Rezept-Nr. 176

Vorheriges Rezept (175) | Zurück zum Inhaltsverzeichnis | Letztes Rezept

---

Zwetschgensauce

(1 Rezept)

Kategorien

- Grundrezept
- Saucen
- Pflaume
- Gans



Zutaten

0,5	Ltr.	Gänsejus
400	Gramm	Pflaumen, entsteint
2		Schalotten
1	Essl.	Brauner Zucker
20	Gramm	Butterschmalz
		Thymian
		Rosmarin
	Wenig	Zimtpulver
		Evtl. Salz

Zubereitung

Die Pflaumen waschen, der Länge nach halbieren und entsteinen. Schalotten schälen und fein hacken.

Butterschmalz erhitzen, den braunen Zucker etwas glacieren, die Pflaumenhälften dazugeben und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Würzen.

gans - Rezept-Nr. 18

Vorheriges Rezept (17) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (19)

Frikadellen von der Gans auf Rotkrautsalat

(2 Portionen)

Kategorien



- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Gemüse
- Hack

Zutaten

250	Gramm	Rotkraut
		Salz, Pfeffer
1	Essl.	Rotweinessig
2	Essl.	Olivenoel
1		Schalotte
1-2		Broetchen vom Vortag
100	ml	Milch
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
0,25	Bund	Blattpetersilie
2	Essl.	Butterschmalz
2		Gaensekeulen (à ca. 200 g)
1	Teel.	Scharfer Senf
150	ml	Kalbsbratensauce (aus dem -- Glas)

Zubereitung

Das Rotkraut fein hobeln und mit Salz, Pfeffer, Rotweinessig und Olivenoel anmachen. Schalotte schaelen, fein hacken und unter den Rotkrautsalat mischen.

Broetchen wuerfeln und in der Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauch schaelen und fein schneiden. Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anduensten, zuletzt Petersilie untermischen.

Die Gaensekeulen ausloesen und von allen Knochen befreien. Mit der Haut in sehr kleine Stuecke schneiden. Dann zusammen mit den eingeweichten Broetchen und der Zwiebelmasse durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken, zu Frikadellen formen und diese in einer heissen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten.

Die Sauce in einem Topf erwaermen.

Den Rotkrautsalat auf Tellern anrichten, die Frikadellen darauf geben und mit der Sauce uebergiessen.

Pro Portion: 714 kcal / 2987 kJ 20 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiss, 55 g Fett



gans - Rezept-Nr. 19

Vorheriges Rezept (18) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (20)

Gänse-Rillettes

(1 Rezept)

Kategorien

- Aufbau
- Wurst
- Gans

Zutaten

1		Küchenfertige Gans (ca. 3 -- kg)
3	Ltr.	Wasser
250	Gramm	Zwiebeln
5		Knoblauchzehen
8		Frische Thymianzweige
1	Essl.	Salz
3	Essl.	Schwarze Pfefferkörner
1	Teel.	Korianderkörner
10		Nelken
6		Lorbeerblätter
8		Wacholderbeeren

ZUM NACHWÜRZEN
Salz, Pfeffer
Gerebelter Thymian

Zubereitung

Innereien aus der Gans nehmen, abspülen. Die Gans innen und außen gründlich abspülen, abtropfen lassen. Wasser zum Kochen bringen. Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und vierteln. Gans mit der Geflügelschere in 4 Teile zerschneiden. Innereien und Gänseteile (außer Leber) mit Zwiebeln, Knoblauch und allen Gewürzen ins Wasser geben. Zugedeckt ca. 5 h simmern lassen.

Dann Brühe abgießen (in eine Metallschale) und in Eiswasser stellen, damit das Fett erstarren kann. Fleisch häuten und von den Knochen lösen. Brustfleisch in 2-cm Würfel

schneiden, das übrige mit der Gabel fein zerfasern. Fett von der Brühe abheben, die Brühe durch ein Sieb gießen und mindestens 20 Min. kräftig einkochen lassen. 1/4 davon mit dem Fleisch verrühren, sodaß eine geschmeidige Masse entsteht. Fett erwärmen und ebenfalls unterrühren. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Thymian nachwürzen, in vorbereitete Steingutgefäße füllen und mit Folie gut verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren. (ca. 3 Wochen).



gans - Rezept-Nr. 2

Vorheriges Rezept (1) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (3)

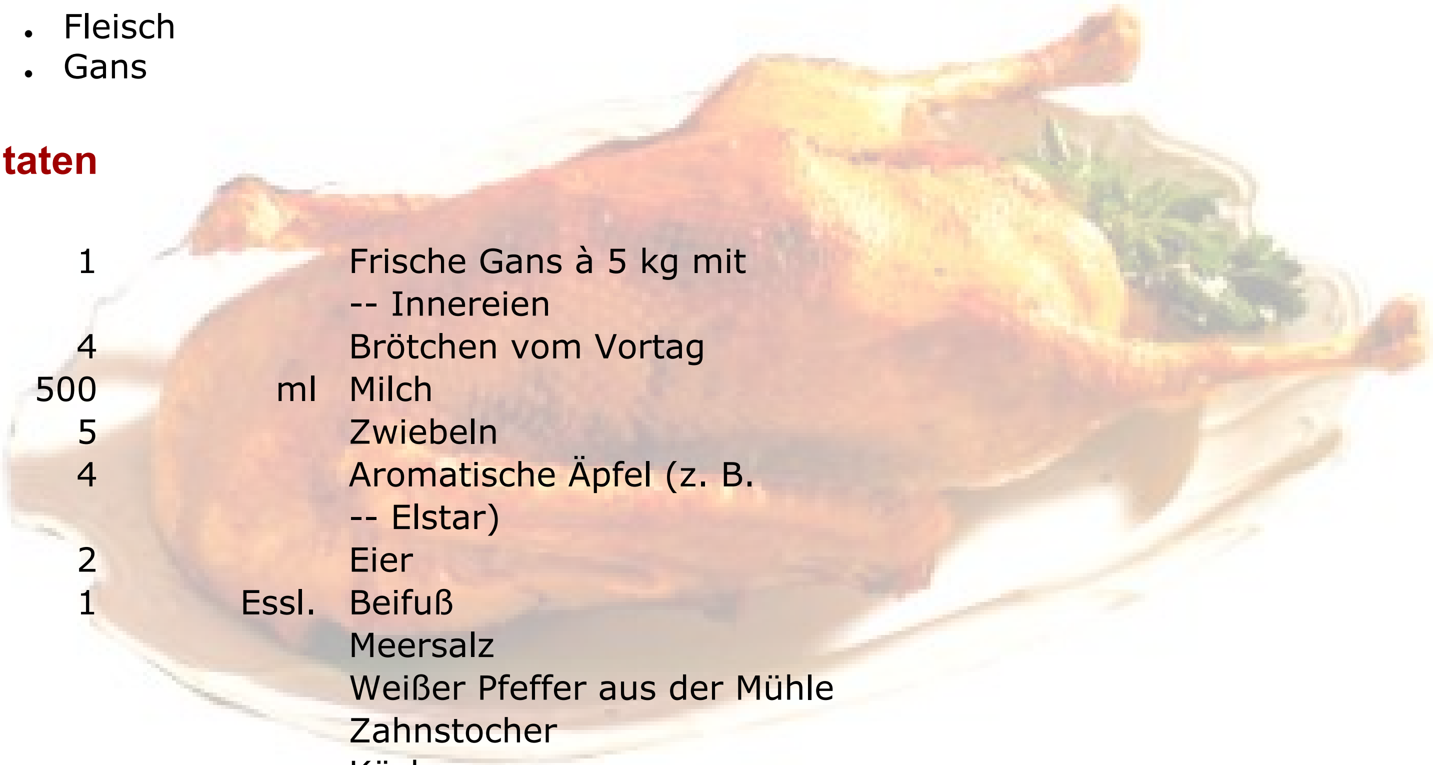
Bauerngans, Klassisch

(10 Personen)

Kategorien

- Fleisch
- Gans

Zutaten



1		Frische Gans à 5 kg mit
		-- Innereien
4		Brötchen vom Vortag
500	ml	Milch
5		Zwiebeln
4		Aromatische Äpfel (z. B.
		-- Elstar)
2		Eier
1	Essl.	Beifuß
		Meersalz
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
		Zahnstocher
		Küchengarn
1	Bund	Suppengrün
3	Essl.	Calvados

Zubereitung

Die Gans 5-7 Tage vor der Zubereitung schlachten und an einem kühlen Ort ruhen lassen. Die Gans samt Innereien innen und außen gründlich waschen und abtrocknen. Den Hals vom Rumpf schneiden (die Halshaut an der Gans lassen), die Flügelspitzen im Gelenk abtrennen, beides für die Sauce beiseite legen. Alles lose Fett aus der Bauchhöhle herausschneiden und in einem Topf auslassen.

Die Brötchen frühzeitig in der Milch einweichen. Die Innereien in Würfel schneiden und im Gänsefett bräunen. Die Zwiebeln pellen, in Würfel schneiden, zu den Innereien geben und glasig dünsten. Die Äpfel schälen und grob würfeln. Die Brötchen gut ausdrücken und in Stücke zupfen. Zwiebeln, Innereien, Apfelwürfel, Brötchen, Eier und Beifuß vermengen, herzhaft mit Pfeffer & Salz würzen und kalt werden lassen.

Die Gans am Hals verschließen: Dazu die Haut über die Halsöffnung ziehen und auf dem Rücken mit Zahnstochern feststecken. Die Bauchhöhle der Gans salzen und mit der Apfel-Zwiebel-Masse füllen. Bauch mit Zahnstochern zustecken und mit Küchengarn wie einen Schnürschuh über Kreuz binden. Die Keulen über dem Bürzel, die Flügel unter dem Rücken mit Küchengarn zusammenbinden. (Kochschritte 1-3 möglichst am Morgen des Festtages oder besser noch am Vorabend erledigen. Vorbereitete Gans kühl halten.) Die Gans außen kräftig mit Salz einreiben und mit der Brust nach unten in einen großen Bräter legen. 3 Tassen Wasser dazugießen. Den Bräter auf der unteren Einschubleiste in den kalten Backofen schieben und den Ofen auf 150 Grad erhitzen.

Den Hals und die Flügelteile klein hacken. Das Suppengrün in grobe Stücke schneiden. Die Hals- und Flügelteile sowie das Suppengrün in einem Topf in 2 EL Gänseschmalz braun rösten, dann mit Wasser ablöschen und auffüllen, bis die Teile knapp bedeckt sind und 1-2 Stunden köcheln. Den Saucenansatz durch ein Sieb gießen und beiseite stellen.

Nach ca. 1 Stunde Garzeit die Haut der Gans (nicht das Fleisch!) rings um die Keulen vorsichtig an mehreren Stellen anpiken, sodass das Fett auslaufen kann. Regelmäßig überflüssiges Fett abschöpfen und beiseite stellen. Ab und an 1 Tasse Wasser nachgießen und den Rücken der Gans mit Fett einpinseln.

Nach ca. 2-2,5 Stunden die Gans auf dem Rücken kräftig pfeffern und dann wenden. (Die Brustseite ist jetzt noch sehr weiß.) Die Brusthaut an den Rändern vorsichtig anpiken und danach alle 15 Minuten mit Gänsefett einpinseln.

Die Gans nach ca. 4 Stunden Garzeit vorsichtig aus dem Bräter heben, mit der Brust nach oben auf einen Ofenrost legen und zurück in den Ofen schieben. Einen Teller darunter stellen. Die Ofenhitze auf 180 Grad hoch schalten.

Während die Gans kross brät, die Flüssigkeit aus dem Bräter in ein Fettkännchen gießen (dort sinkt der schwere Fond nach unten, das Gänsefett sammelt sich oben). Den Fond in eine Sauteuse gießen, den aus dem Gänseklein gezogenen Saucenansatz dazugießen und stark kochend bis zur gewünschten Menge reduzieren und zum Schluss mit Salz und Peffer abschmecken, warm halten. 10 Minuten vor dem Servieren die Gänsebrust mit Calvados einpinseln, kräftig pfeffern und knusprig rösten.

Tipp: Die Gans ist gar, wenn das Keulenfleisch beim Hineinkneifen mit Daumen und Zeigefinger ganz weich nachgibt.

Zubereitungszeit: 5 Stunden

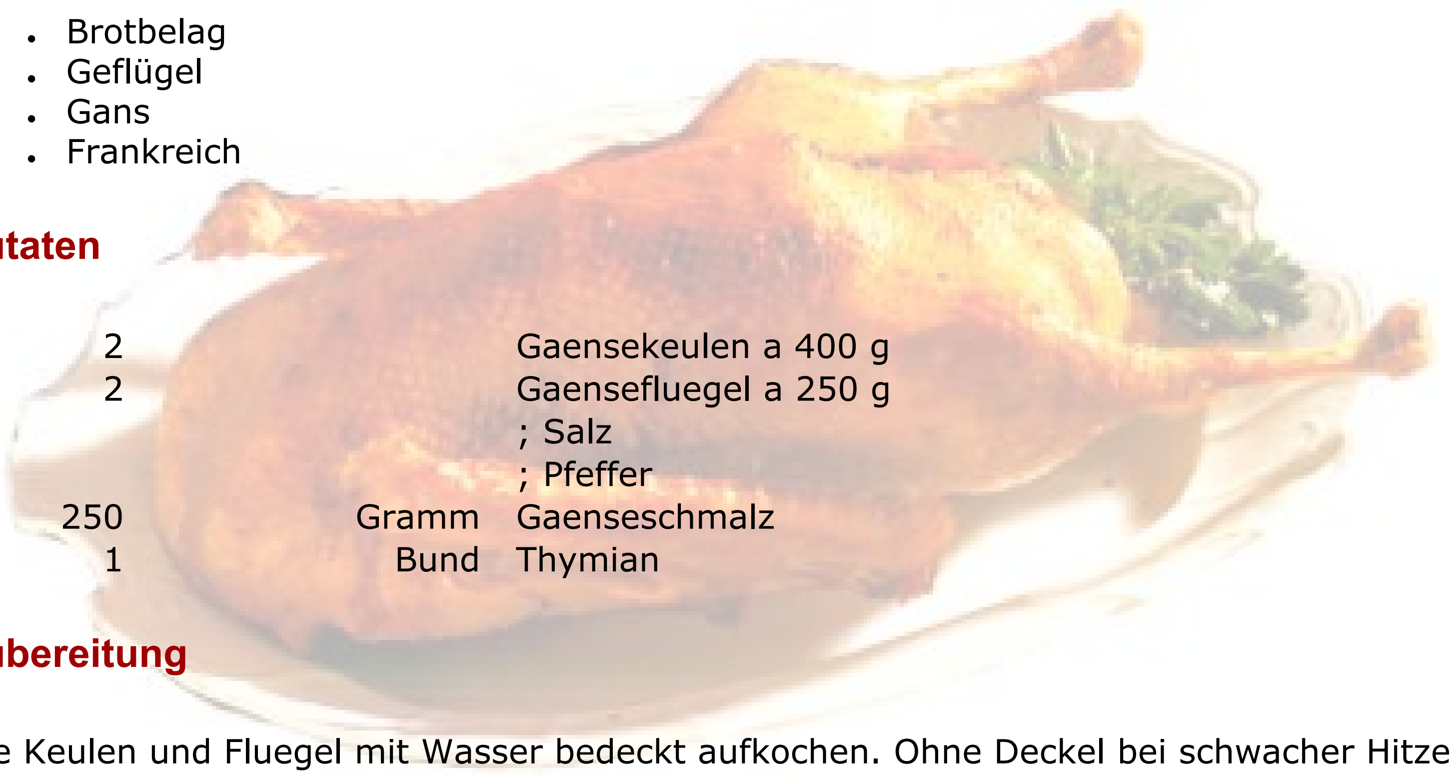
gans - Rezept-Nr. 20

Vorheriges Rezept (19) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (21)

Gaense-Rillettes mit Thymian

(6 Portionen*)

Kategorien



- Brotbelag
- Geflügel
- Gans
- Frankreich

Zutaten

2		Gaensekeulen a 400 g
2		Gaensefluegel a 250 g
		; Salz
		; Pfeffer
250	Gramm	Gaenseschmalz
1	Bund	Thymian

Zubereitung

Die Keulen und Fluegel mit Wasser bedeckt aufkochen. Ohne Deckel bei schwacher Hitze 2 Stunden sieden. Bruehe durchsieben und auf 150 ml einkochen. Inzwischen das Fleisch ausloesen und mit 2 Gabeln in feine Fasern zerteilen, mit Salz und Pfeffer wuerzen und in der Bruehe wenden, bis sie ganz durchtraenkt sind. Das Schmalz erwaermen, den Thymian abzupfen, grob hacken und unterruehren. Gruendlich mit dem Fleisch mischen und in einer Servierform fest werden lassen.

Vorheriges Rezept (19) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (21)

gans - Rezept-Nr. 21

[Vorheriges Rezept (20)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (22)]

Gaense-Schwarzsauer - Swartsuer von Gans

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Innereien



Zutaten

1		Gaenseklein
1	Ltr.	; Salzwasser
		; Salz
		Majoran
3		Nelken
1		Lorbeerblatt
8		Pfefferkoerner
1	Bund	Suppengruen
1		Zwiebel
400	Gramm	Backobst
1	Essl.	Zucker
0,25	Ltr.	Gaenseblut
2	Essl.	Mehl
2	Essl.	Essig
		KLOESSCHEN
125	Gramm	Mehl
1		Ei
30	Gramm	Butter
2	Essl.	Milch
1	Prise	; Salz

Zubereitung

Gaenseklein vorbereiten; Fuesse ueberbruehen und Haut abziehen, Innenhaut des Magens abziehen, Schnabel und Augen entfernen, Fluegel hacken. Salzwasser mit

Gewuerzen, geputztem Suppengruen und halbierter Zwiebel aufkochen, Gaenseklein hineingeben und bei schwacher Hitze garen, Leber erst 15 Minuten vor dem Weichwerden dazugeben. Eingeweichtes Backobst mit wenig Einweichwasser und Zucker garduensten. Gaenseklein aus dem Topf nehmen, Fleisch abloesen und warm stellen. Bruehe durch ein Sieb geben, mit dem Backobst vermengen. Gaenseblut mit Mehl verruehren, die Sauce damit binden, 10 Minuten durchkochen, mit Essig und Zucker abschmecken. Mehl, Ei, Butter, Milch und eine Prise Salz zu einem Teig ruehren, mit dem Loeffel Kloesschen abstechen und in der Sauce gar ziehen lassen. Das Fleisch in die Sauce geben oder gesondert dazu servieren.

Anmerkung Petra:

Martinigans 98: Gaenseklein nach dem Rezept gegart (ohne Fuesse), ausgeloest, dunkle Einbrenne aus 60 Butter, 50 Mehl, 2 El Zucker gemacht, mit der Gaensebruehe abgeloescht, durchgekocht. Blut mit 2 El Essig und 2 El Rotwein verruehrt, in Sauce mit Schneebesen eingeruehrt. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig pikant abschmecken. 250 g Backobst mit 1 l Wasser, 75 g Zucker, 1/2 Zimtstange, Zitronenschale weich gekocht, mit 3 Tl angeruehrter Speisestaerke gebunden. Backobst mit dem Schwarzsauer vermischen, zu Semmelknoedeln servieren.

Vorheriges Rezept (20) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (22)

gans - Rezept-Nr. 22

[Vorheriges Rezept (21)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (23)]

Gaensebraten

(6 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans

Zutaten



1		Gans ca. 4 kg
		Salz
		Pfeffer
		Beifuss
		Majoran
4		Saeuerliche Aepfel
1		Zwiebel, gross
2		Knoblauchzehen
3		Lauchstangen
1	Bund	Petersilie
1		Moehre
0,25		Sellerieknolle
0,5	Ltr.	Wasser

Zubereitung

Die Gans innen und aussen mit Salz, Pfeffer, Beifuss und Majoran einreiben. Die Aepfel vierteln, vom Kerngehaeuse befreien, mit zwei in Ringe geschnittenen Lauchstangen in einer Schuessel mischen, dabei salzen, pfeffern und mit getrockneten wie frischen Kraeutern wuerzen. Die Gans zunaehen oder mit Zahnstochern zustecken. Die Fluegel unter dem Ruecken verschraenken, mit einem langen Stueck Kuechengarn die Fluegel und Schenkel so an den Koerper schnueren, dass nirgendwo etwas absteht und womoeglich verbrennen kann. Die Haut mit einer Gabel ueberall dort einstechen, wo man eine dicke Fettschicht darunter vermuten kann. So kann das Fett besser ausbraten, und die Haut wird schoen knusprig. Die Gans mit der Brust nach oben in die tiefe Fettpfanne des Backofens setzen, drum herum grob zerkleinertes Wurzelwerk streuen und die Gans

mit dem kochend heissen Wasser ueberbruehen. Fuer 4 Stunden in den 160 Grad heissen Ofen schieben. Dabei braucht man sich ueberhaupt nicht um den Braten zu kuemmern. Begiessen oder Umdrehen ist nicht notwendig. Nach dem Ablauf der vier Stunden die Gans auf einen Rost ueber einem Blech setzen. Mit Salzwasser einpinseln und zurueck in den ausgeschalteten Ofen stellen, bis die Sauce fertig ist und serviert werden kann. Den Bratensaft durch ein Sieb giessen, das Wurzelgemuese gut ausdruecken. Den Saft eine Minute stehenlassen, damit sich das Fett an der Oberflaeche sammelt und man es vorsichtig abgiessen kann. Den klaren Saft auf starkem Feuer sprudelnd einkochen. Dabei verbindet sich das restliche Fett mit dem Bratensaft wie zu einer Emulsion und ergibt eine gebundene, leichte Sauce.

Dazu gibt es Kartoffelkloesse und Rotkraut (siehe besonderes Rezept).

:Stichworte : Gans, Gefluegel

Vorheriges Rezept (21) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (23)



gans - Rezept-Nr. 23

[Vorheriges Rezept (22)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (24)]

Gänsebraten "A la Orange"

(1 Rezept)

Kategorien

- Gefluegel
- Gans
- Braten
- Weihnachten



Zutaten

9	Stücke	Zwieback
1		Küchenfertige Gans (4 - 4,5 kg)
2	klein.	Geschälte Äpfel, gewürfelt
2	klein.	Geschälte Orangen, gewürfelt
100	Gramm	Getrocknete Pflaumen (ohne Kerne)
100	Gramm	Getrocknete Aprikosen
25	Gramm	Rosinen, in etwas Rum eingeweicht
25	Gramm	Pinienkerne, in Olivenöl geröstet (ersatzweise Sonnenblumenkerne)
1	Messersp.	Nelkenpulver
0,5	Teel.	Zimtpulver
0,5	Teel.	Pfeffer
0,5	Teel.	Salz
2	Essl.	Honig
1	Essl.	Sojasosse
100	ml	Frisch gepresster Orangensaft
2	Essl.	Orangenlikör

Zubereitung

Gans waschen, grob entfetten und trocken tupfen. Aus den Zutaten "Äpfel ... Salz" eine Füllung herstellen. Masse in den Vogel füllen, Öffnung zustecken, Gans aussen pfeffern und salzen. Den so vorbereiteten Braten auf einen Grillrost über ein Fettblech mit der Brust nach unten legen, reichlich Wasser in das Blech füllen und im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 1 Stunde anbraten. Nun den Vogel wenden, Temperatur auf 190 Grad reduzieren und, je nach Grösse, weitere 1 ½ bis 2 ½ Stunden garen. Da

bei häufig mit dem aufgefangenen Bratensaft begiessen. Aus den Zutaten "Honig ... Orangenlikör" zum Bepinseln der Gänsebrust eine Tunke herstellen und damit das Brustfleisch 15 Minuten vor Ende der Garzeit einpinseln.

Beilagen : Semmelknödel, Sosse und Feldsalat Getränk : nicht zu herber, kräftiger Spätburgunder

---

Vorheriges Rezept (22) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (24)



gans - Rezept-Nr. 24

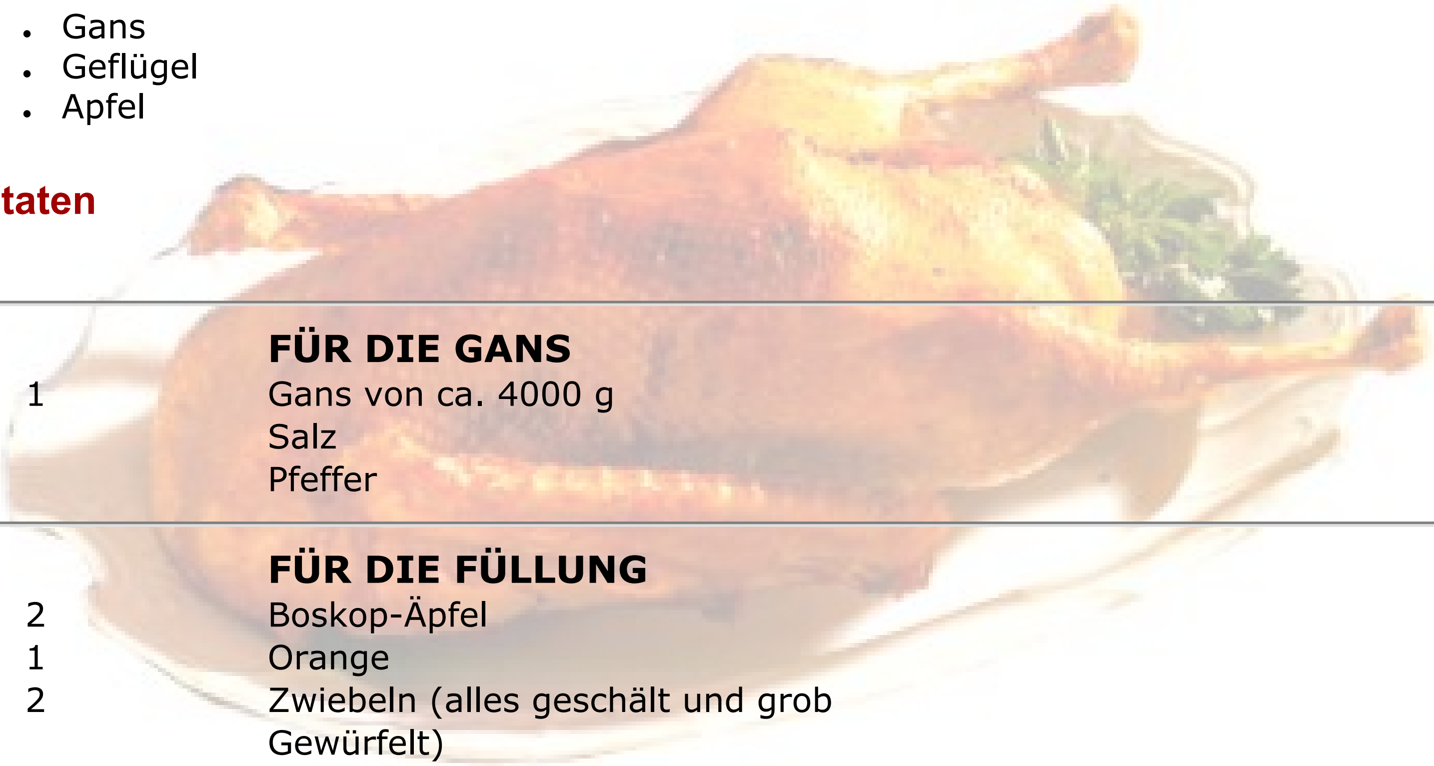
[Vorheriges Rezept (23)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (25)]

Gänsebraten, Kartoffel-Mohn-Cannelloni und Winterapfel

(4 Personen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel
- Apfel



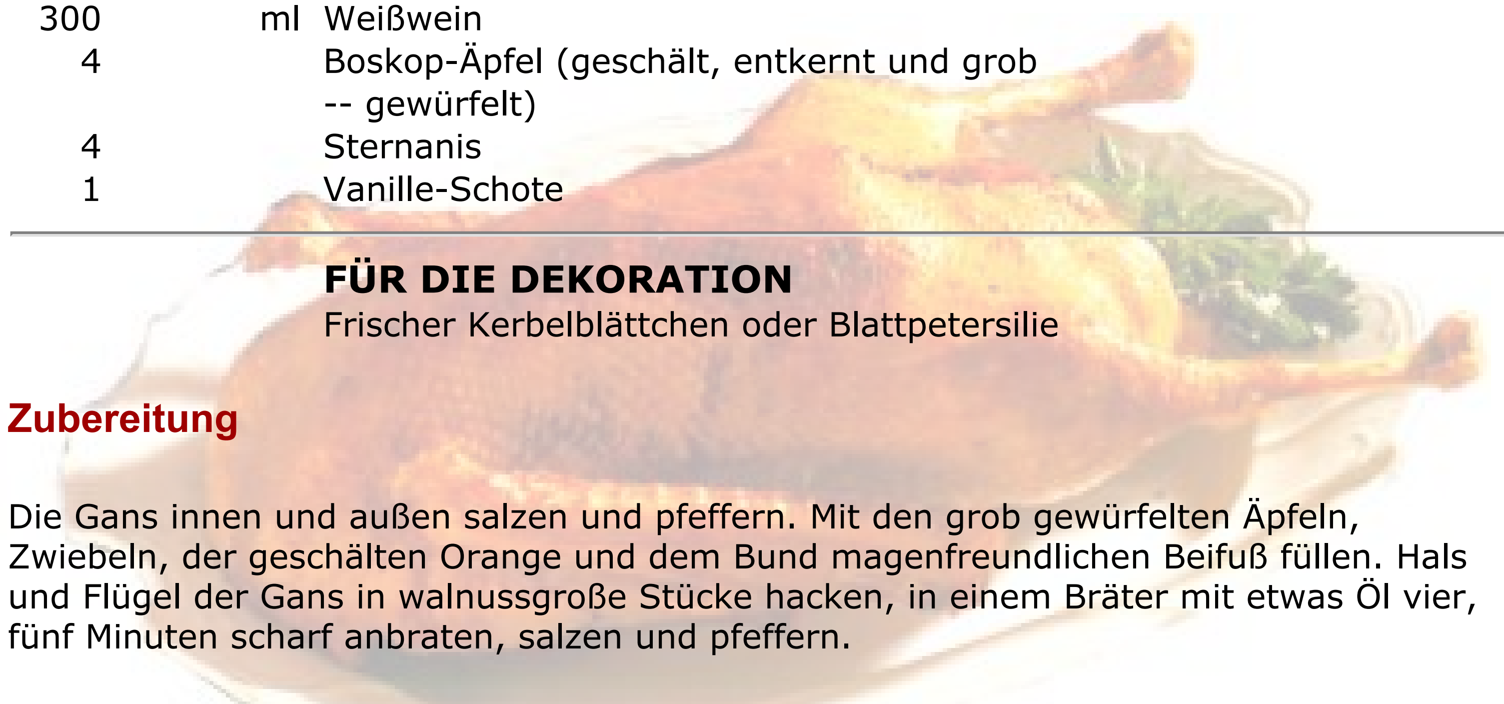
Zutaten

		FÜR DIE GANS
1		Gans von ca. 4000 g
		Salz
		Pfeffer
		FÜR DIE FÜLLUNG
2		Boskop-Äpfel
1		Orange
2		Zwiebeln (alles geschält und grob Gewürfelt)
1	Bund	Beifuß
		FÜR DIE SAUCE
2	Tassen	Wurzelgemüse (2 gewürfelte Zwiebeln, gewürfelte -- kleine Sellerieknolle)
200	ml	Rotwein
1	Essl.	Honig
1	Teel.	Dunkles Sesamöl (aus dem Asialaden)
		Salz
		Pfeffer
		FÜR DEN CANNELLONI-TEIG
500	ml	Milch
2		Eier
200	Gramm	Mehl

2	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
30	Gramm	Mohn

		FÜR DIE CANNELLONI-FÜLLUNG
6	mittl.	Gekochte Salzkartoffeln
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Speisestärke
		Salz
		Pfeffer

		FÜR DAS APFELPÜREE
80	Gramm	Zucker
300	ml	Weißwein
4		Boskop-Äpfel (geschält, entkernt und grob -- gewürfelt)
4		Sternanis
1		Vanille-Schote



		FÜR DIE DEKORATION
		Frischer Kerbelblättchen oder Blattpetersilie

Zubereitung

Die Gans innen und außen salzen und pfeffern. Mit den grob gewürfelten Äpfeln, Zwiebeln, der geschälten Orange und dem Bund magenfreundlichen Beifuß füllen. Hals und Flügel der Gans in walnussgroße Stücke hacken, in einem Bräter mit etwas Öl vier, fünf Minuten scharf anbraten, salzen und pfeffern.

Dann das Wurzelgemüse dazu geben, etwa drei Minuten kräftig mit anrösten. Jetzt einen Liter Wasser zugießen, aufkochen und die gefüllte Gans in den Bräter geben - und zwar mit der Brustseite nach unten.

Die Zubereitung

Für drei Stunden in den 200 Grad heißen Ofen braten, nach einer Stunde die Gans wenden. Vor dem Anrichten die Gans aus dem Bräter nehmen. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren, den Rotwein aufkochen und den passierten Bratensatz dazu geben.

Die Anissterne und das Sesamöl hinzu fügen, rühren und diese Sauce zehn Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Dann mit einer kleinen Kelle das aufgestiegene Fett abschöpfen. Die Gans portionieren.

Die Zubereitung

Für den Cannelloni-Teig Milch und Eier verquirlen. Nun mit dem Schneebesen nach und

nach das Mehl hinein rühren, salzen und das Öl dazu geben. Kleine beschichtete Pfannen mit Öl auspinseln und sechs hauchdünne Pfannkuchen (Crepes) ausbacken (je Seite knapp eine Minute).

Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Butter vermischen. Salzen und pfeffern. Jeweils drei dieser dünnen Pfannkuchen überlappend nebeneinander legen und mit der noch warmen Kartoffelmasse bestreichen. Von der Längsseite her vorsichtig einrollen. Die Rollen eng mit Alu-Folie umwickeln, die überlappenden Enden der Folie wie ein Bonbon verschließen. Für mindestens eine Stunde - oder über Nacht - in den Kühlschrank geben. Danach die Folie entfernen, die Rollen schräg in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese kurz vor dem Anrichten je Seite eine bis zwei Minuten in Butter braten.

Evtl. danach im Backofen warm halten. Für das Winterapfel-Püree den Zucker in einen Topf geben und bei starker Hitze karamellisieren lassen. Sobald er sich hellbraun färbt, mit dem Weißwein ablöschen.

Die Zubereitung

Die Vanilleschote längs halbieren und aus den Innenseiten das Mark mit einer Messerspitze heraus kratzen. Schotenhälften und das Mark zusammen mit den vier Anissternen in den Zucker-Weißwein-Sud geben.

Alles eine Minute kochen, dann die Apfelwürfel darin zehn Minuten garen. Schließlich Anissterne und Vanilleschote entfernen und alles mit dem Mixer pürieren.

Anrichten

In die Mitte jedes Tellers geben Sie eine Portion Gänsebraten (Keule oder Brust), daneben eine Scheibe Kartoffel-Cannelloni. Mit teelöffelgroßen Klecksen vom Winterapfel-Püree umgeben. In die Zwischenräume geben Sie etwas Bratensauce. Mit Kerbelzweigen dekorieren.

Getränk Blauen Spätburgunder von der Nahe vom Weingut Korrell.

Quelle

- Erfasst von Hans-Joachim Hagendorf am 24.12.2004

---

gans - Rezept-Nr. 25

Vorheriges Rezept (24) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (26)

Gaensebraten mit Apfelfuelle und Kartoffelknoedel

(4 Portionen)

Kategorien

- Feste
- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Gefuellt

Zutaten

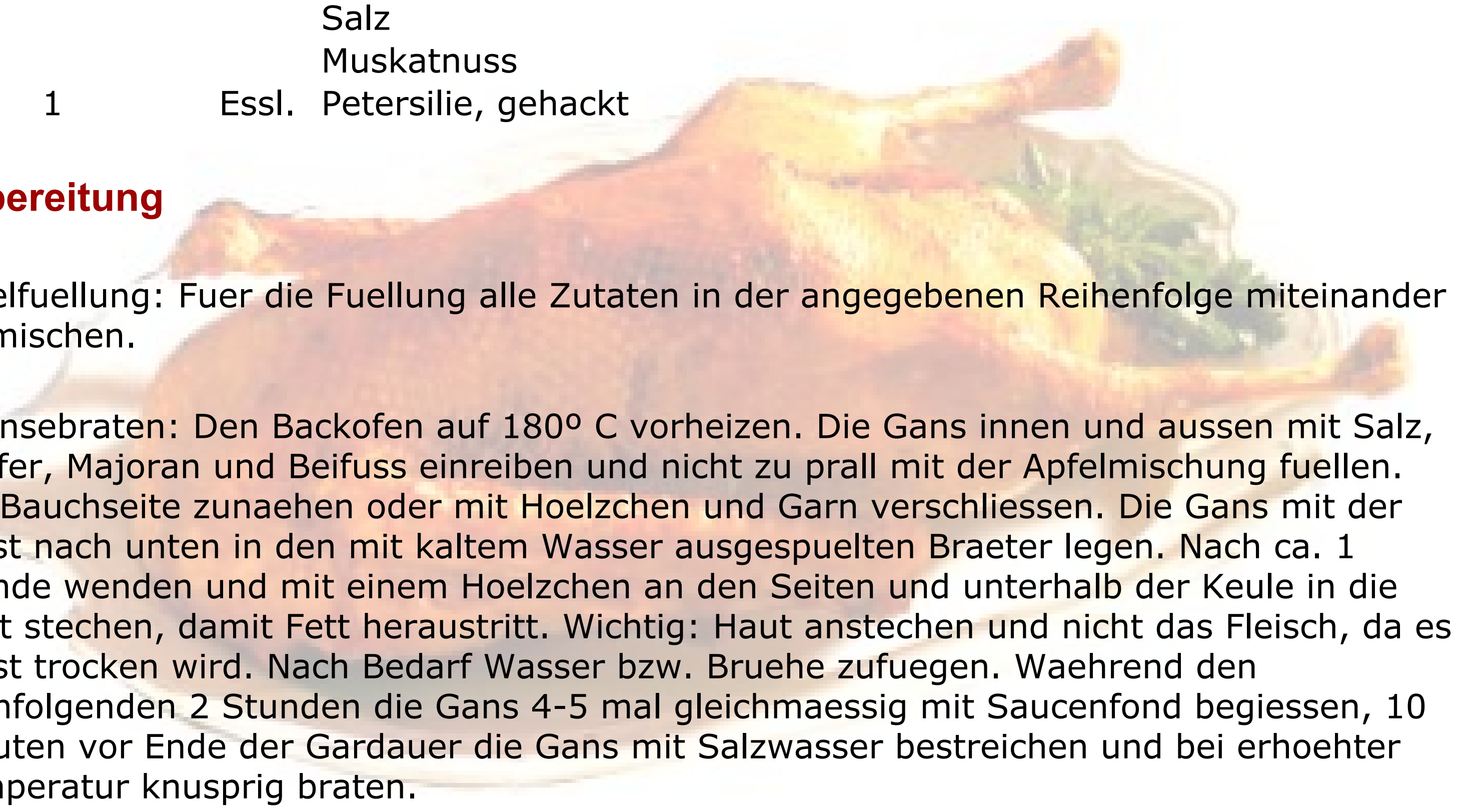
		APFELFUELLUNG
750	Gramm	Saeuerliche Aepfel,
		-- geschaelt,
		-- entkernt, in Achtel und
		-- dann blaettrig
		-- geschnitten
1		Zwiebel, mittelgross, grob
		-- gehackt
200	Gramm	Magerer roher Schinken, fein
		-- gewuerfelt
1		Frisches Broetchen, in sehr
		-- kleine Wuerfel
		-- geschnitten
3	Essl.	Milch
2		Eier
		Salz, Pfeffer
1	Essl.	Gruener Pfeffer
2	Essl.	Petersilie, grob gehackt
0,25	Teel.	Thymian
		Zitronenschale,
		-- abgerieben
		Leber und Herz, fein gehackt

		GAENSEBRATEN

1		Gans (ca. 3 kg)
1	Teel.	Salz
		Pfeffer
		Frischer Majoran
		Beifuss
0,25	Ltr.	Wasser (evtl. mehr)
		Gefluegelbruehe
1,5	Essl.	Speisestaerke

GEKOCHTE KARTOFFELKNOEDEL

600	Gramm	Kartoffeln (mehligkochend)
3		Eigelb
35	Gramm	Kartoffelstaerke
30	Gramm	Fluessige Butter
		Salz
		Muskatnuss
1	Essl.	Petersilie, gehackt



Zubereitung

Apfelfuellung: Fuer die Fuellung alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge miteinander vermischen.

Gaensebraten: Den Backofen auf 180º C vorheizen. Die Gans innen und aussen mit Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuss einreiben und nicht zu prall mit der Apfelmischung fuellen. Die Bauchseite zunaehen oder mit Hoelzchen und Garn verschliessen. Die Gans mit der Brust nach unten in den mit kaltem Wasser ausgespuelten Braeter legen. Nach ca. 1 Stunde wenden und mit einem Hoelzchen an den Seiten und unterhalb der Keule in die Haut stechen, damit Fett heraustritt. Wichtig: Haut anstechen und nicht das Fleisch, da es sonst trocken wird. Nach Bedarf Wasser bzw. Bruehe zufuegen. Waehrend den nachfolgenden 2 Stunden die Gans 4-5 mal gleichmaessig mit Saucenfond begiessen, 10 Minuten vor Ende der Gardauer die Gans mit Salzwasser bestreichen und bei erhoehter Temperatur knusprig braten.

Nach dem Braten: Bratenfond entfetten, mit Wasser auffuellen, aufkochen, mit angeruehrter Speisestaerke binden und abschmecken. Die Gans tranchieren und mit Sosse anrichten.

Gekochte Kartoffelknoedel: Die Kartoffeln im Backofen auf einem Backblech, am besten auf einer Schicht Salz, ca. 35 - 40 Minuten bei 150º backen.

Die so gegarten Kartoffeln schaelen, zweimal durch die Kartoffelpresse druecken. Die Eigelbe in die Kartoffeln geben, Staerke, fluessige Butter und Gewuerze hinzufuegen. Petersilie ebenfalls unterkneten. Den Kartoffelteig in gleich grosse Kloesse formen und in heissem Salzwasser ca. 15-20 Minuten ziehen lassen.

Servieren: Abgetropft mit fluessiger Butter und Broeseln servieren.

gans - Rezept-Nr. 26

Vorheriges Rezept (25) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (27)

Gaensebraten mit Cotechino (Piemont)



Zutaten

1		Junge Gans, ca. 2,5 kg
		-- kuechenfertig
50	Gramm	Butter
1	Zweig	Rosmarin
4		Frische kleine Cotechino
		-- Wuerste aus grobem Braet
		Salz

Zubereitung

Giampiero Audisio: Mit einem Kuechenpinsel bestreiche ich die gut gerupfte und gesaeuberte Gans innen und aussen mit zerlassener Butter und reibe sie mit Salz ein. Dann fuelle ich sie mit dem Rosmarin und den ganzen Cotechino-Wuersten und schiebe sie in den 180 oC heissen Ofen. Die Bratzeit fuer die Gans betraegt etwa zweieinhalb Stunden.

Ist die Gans gar, nehme ich die Wuerste wieder heraus und schneide sie in Scheiben. Die Gans tranchiere ich und serviere sie zusammen mit den Cotechino-Scheiben.

gans - Rezept-Nr. 27

Vorheriges Rezept (26) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (28)

Gaensebraten mit einer Apfel-Nuss-Kruste

(8 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans

Zutaten



1		Gans a ca. 4 kg
1	klein.	Rotkohl
800	Gramm	Aepfel (Boskop)
600	Gramm	Gemuesezwiebeln
6	Zweige	Thymian
8		Basilikumblaetter
200	ml	Rotwein
100	ml	Portwein
2	Essl.	Cassis
2	Essl.	Balsamico
150	Gramm	Weissbrot
50	Gramm	Haselnusskerne
80	Gramm	Butter
		Fett; zum Braten
8	Blätter	Brikteig
		; Pfeffer, Salz
100	ml	Dunkle Bratenjus.

Zubereitung

Gans innen und aussen pfeffern, salzen, dann kommt die Fuellung hinein:

drei Aepfel, zwei Gemuesezwiebeln grob gewuerfelt, die Haelfte der Thymianzweige. Gans im Braeter mit einem halben Liter Wasser fuer drei Stunden in den Ofen (160-170 Grad, Ober- und Unterhitze). Zwischendurch mehrmals mit dem austretenden Bratensaft begiessen.

Unterdessen eine Gemuesezwiebel wuerfeln, im Topf mit etwas Oel anschwitzen und den fein geschnittenen Rotkohl hinzugeben. Kurz anziehen lassen, jetzt die Haelfte des Rotweins und des Portweins angiessen. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum wuerzen. 15 Minuten kochen. Mit Balsamico abschmecken. Abkuehlen.

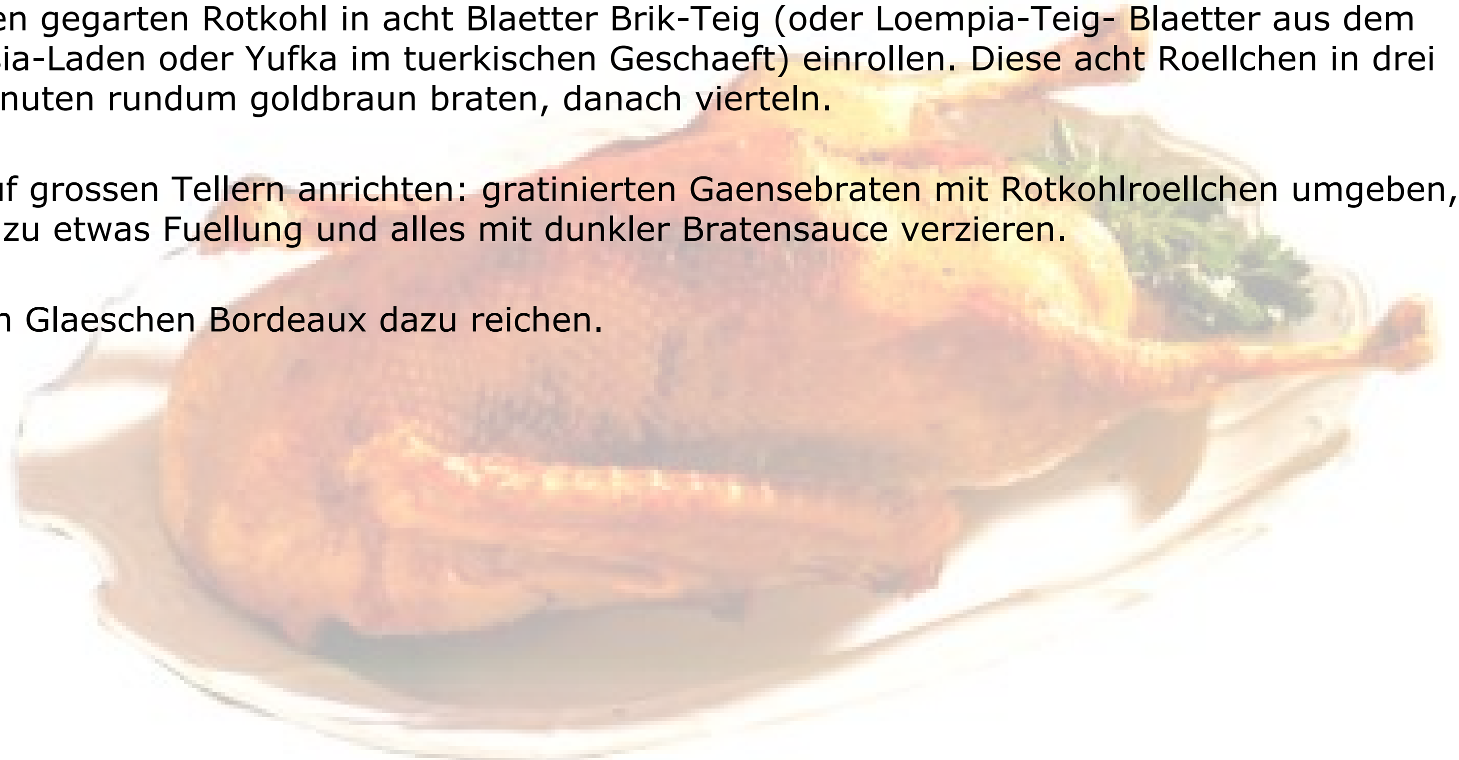
Fuer die Kruste das Weissbrot entrinden, fein reiben. Restlichen Rotwein, Portwein und Cassis-Likoer durch Kochen auf ein Viertel der Fluessigkeit reduzieren. Einen feingewuerfelten Apfel darin kurz mitkoecheln lassen. Kaltstellen.

Die Nuesse grob hacken. Die abgekuehlte Rotwein-Apfel-Masse leicht pfeffern und salzen und mit den Nuessen, dem Weissbrot und der Butter vermischen. Die gare Gans zerlegen. Von der Brust und den Keulen acht Stuecke schneiden. Die Haut entfernen und mit der plattierten Kruste (ca. fuenf mm dick) belegen. Mit der Kruste nach oben fuer rund zehn Minuten bei 250 Grad im Ofen gratinieren.

Den gegarten Rotkohl in acht Blaetter Brik-Teig (oder Loempia-Teig- Blaetter aus dem Asia-Laden oder Yufka im tuerkischen Geschaeft) einrollen. Diese acht Roellchen in drei Minuten rundum goldbraun braten, danach vierteln.

Auf grossen Tellern anrichten: gratinierten Gaensebraten mit Rotkohlroellchen umgeben, dazu etwas Fuellung und alles mit dunkler Bratensauce verzieren.

Ein Glaeschen Bordeaux dazu reichen.



---

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de

gans - Rezept-Nr. 28

Vorheriges Rezept (27) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (29)

Gaensebraten mit Kartoffel-Mohn-Cannelloni und Winterapfel..

(4 Portionen)

Kategorien

- Feste
- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Hauptspeise



Zutaten

		GANS
1		Gans von ca. 4000 g
		Salz, Pfeffer
		FUELLUNG
2		Boskop-Aepfel, geschaelt -- und grob gewuerfelt
1		Orange, geschaelt und grob -- gewuerfelt
2		Zwiebeln, geschaelt und -- grob gewuerfelt
1	Bund	Beifuss
		SAUCE
2	Tassen	Wurzelgemuese (2 gewuerfelte Zwiebeln, ½ gewuerfelte -- kleine Sellerieknolle)
200	ml	Rotwein
1	Essl.	Honig
1	Teel.	Dunkles Sesamoel (aus dem -- Asia-Laden)
		Salz, Pfeffer

		CANNELLONI-TEIG
500	ml	Milch
2		Eier
200	Gramm	Mehl
2	Essl.	Oel
		Salz, Pfeffer
30	Gramm	Mohn

		CANNELLONI-FUELLUNG
6		Salzkartoffeln,
		-- mittelgross, ge
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Speisestaerke
		Salz, Pfeffer

		APFELPUEREE
80	Gramm	Zucker
300	ml	Weisswein
4		Boskop-Aepfel, geschaelt,
		Entkernt, grob gewuerfelt
4		Sternanis
1		Vanille-Schote

		DEKORATION
		Frischer Kerbelblaettchen
		-- oder Blattpetersilie

Zubereitung

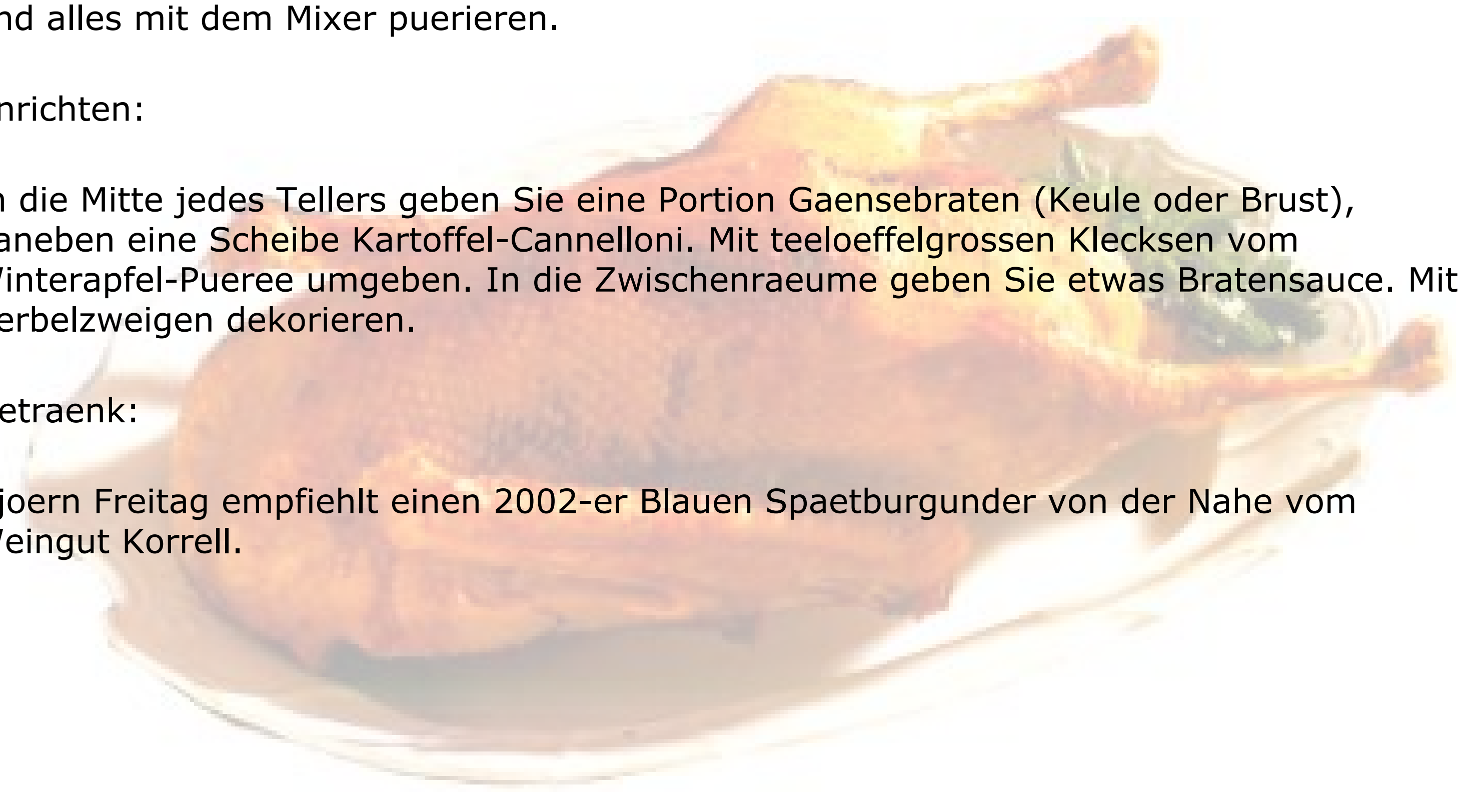
(als weihnachtliche Hauptspeise) Die Gans innen und aussen salzen und pfeffern. Mit den grob gewuerfelten Aepfeln, Zwiebeln, der geschaelten Orange und dem Bund magenfreundlichen Beifuss fuellen. Hals und Fluegel der Gans in walnussgrosse Stuecke hacken, in einem Braeter mit etwas Oel vier, fuenf Minuten scharf anbraten, salzen und pfeffern. Dann das Wurzelgemuese dazu geben, etwa drei Minuten kraeftig mit anroesten. Jetzt einen Liter Wasser zugiessen, aufkochen und die gefuellte Gans in den Braeter geben - und zwar mit der Brustseite nach unten. Fuer drei Stunden in den 200 Grad heissen Ofen geben, nach einer Stunde die Gans wenden.

Vor dem Anrichten die Gans aus dem Braeter nehmen. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren, den Rotwein aufkochen und den passierten Bratensatz dazu geben. Die Anissterne und das Sesamoel hinzu fuegen, ruehren und diese Sauce 10 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Dann mit einer kleinen Kelle das aufgestiegene Fett abschoepfen. Die Gans portionieren.

Fuer den Cannelloni-Teig Milch und Eier verquirlen. Nun mit dem Schneebesen nach und nach das Mehl hinein ruehren, salzen und das Oel dazu geben. Kleine beschichtete Pfannen mit Oel auspinseln und 6 hauchduenne Pfannkuchen (Crepes) ausbacken (je Seite knapp eine Minute). Die Kartoffeln durch eine Presse druecken und mit Butter

vermischen. Salzen und pfeffern. Jeweils 3 dieser duennen Pfannkuchen ueberlappend nebeneinander legen und mit der noch warmen Kartoffelmasse bestreichen. Von der Laengsseite her vorsichtig einrollen. Diese Rollen eng mit Alu- Folie umwickeln, die ueberlappenden Enden Der Folie wie ein Bonbon verschliessen. Fuer mindestens eine Stunde - oder ueber Nacht in den Kuehlschrank geben. Danach die Folie entfernen, die Rollen schraeg in etwa 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese kurz vor dem Anrichten je Seite eine bis zwei Minuten in Butter braten. Evtl. danach im Backofen warm halten.

Fuer das Winterapfel-Pueree den Zucker in einen Topf geben und bei starker Hitze karamellisieren lassen. Sobald er sich hellbraun faerbt, mit dem Weisswein abloeschen. Die Vanilleschote laengs halbieren und aus den Innenseiten das Mark mit einer Messerspitze heraus kratzen. Schotenhaelften und das Mark zusammen mit den 4 Anissternen in den Zucker- Weisswein-Sud geben. Alles eine Minute kochen, dann die Apfelwuerfel darin 10 Minuten garen. Schliesslich Anissterne und Vanilleschote entfernen und alles mit dem Mixer puerieren.



Anrichten:

In die Mitte jedes Tellers geben Sie eine Portion Gaensebraten (Keule oder Brust), daneben eine Scheibe Kartoffel-Cannelloni. Mit teeloeffelgrossen Klecksen vom Winterapfel-Pueree umgeben. In die Zwischenraeume geben Sie etwas Bratensauce. Mit Kerbelzweigen dekorieren.

Getraenk:

Bjoern Freitag empfiehlt einen 2002-er Blauen Spaetburgunder von der Nahe vom Weingut Korrell.

gans - Rezept-Nr. 29

Vorheriges Rezept (28) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (30)

Gänsebraten mit Rotkohl

(1 Rezept)

Kategorien

- Gans
- Geflügel
- Gemüse
- Rotkohl

Zutaten



		Zutaten für den Gänsebraten:
1		Gans von ca. 4 bis 4,5 kg
2	Dosen	Getrocknete Pflaumen ohne
		-- Stein
500	Gramm	Boskop-Äpfel
		Rum, Salz, Zucker nach
		-- Geschmack
		Gerieben Schale einer
		-- Zitrone
100	Gramm	Marzipan
50	Gramm	Paniermehl oder 2 Scheiben
		-- Toast
1	Prise	Sahne
		Mehl zum Andicken der Soße
		Zutaten für Rotkohl:
1		Rotkohl
1	Essl.	Schweine- oder Gänseschmalz
		-- (evtl. mehr)
1		Mit ganzen Nelken gespickte
		-- Zwiebel
0,25	Ltr.	Wasser
3		Säuerliche Äpfel (evtl.
		-- mehr)
2	Pack.	Glühweingewürz
		Zucker und Salz nach
		-- Geschmack

Zubereitung

Gaensebraten Pflaumen, in Scheiben geschnittene Aepfel, Rum, Zucker, Zitrone, Marzipan und Paniermehl oder Toast gut miteinander vermengen und damit die gesaeuberte Gans fuellen. Diese dann Zunaehen und mit der Brust nach unten auf den Rost legen, der mit einer Fettpfanne auf die untere Schiene gestellt wird. In die Fettpfanne einen halben Liter Wasser fuellen. Die Gans nach einer Stunde wenden. Fett abgiessen und wieder etwas Wasser hinzufuegen. Mit einer Stopfnadel an der Seite unterhalb der Keule in die Haut (nicht in das Fleisch!) stechen, damit das Fett austritt.

Das Gefluegel nicht mit Fett begiessen, da dieses sonst immer wieder durch das Fleisch und die Fuellung zieht, und dadurch die Gans schwer verdaulich macht. Cirka zehn Minuten vor Bratende bestreicht man die Haut mit kaltem, schwach gesalzenem Wasser, damit sie schoen knusprig wird und schaltet den Herd dann auf die hoechste Stufe.

Der Fond wird durch ein Tuch gegossen und mit Kartoffelwasser verlaengert, angedickt und mit Salz abgeschmeckt. Ein Schuss Sahne verfeinert die Sosse. Dazu reicht man Rotkohl und Salzkartoffeln.

Tipp: Im stufengeregelten Backofen kann das Gefluegel kalt eingesetzt werden, Bratdauer ist zweieinhalb bis drei Stunden bei 200 bis 210 Grad und wenn noetig in den letzten 10 Minuten noch einmal auf 240 bis 250 Grad hochstellen.

Rotkohl:

Den Rotkohl vom Strunk und den aeusseren Blaettern befreien und in feine Streifen schneiden, Zucker, Salz, Schmalz, Zwiebel, Gluehweingewuerz und Wasser hinzufuegen und ungefaehr 35 bis 45 Minuten garen. Gluehweingewuerz und Zwiebel entfernen und noch mal abschmecken. Rotkohl kann man gut in grossen Mengen zubereiten und dann portionsweise einfrieren.

---

gans - Rezept-Nr. 3

Vorheriges Rezept (2) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (4)

Berliner Gänsebraten mit Grünkohl

(1 Rezept)

Kategorien

- Gans
- Berlin
- Geflügel
- Weihnachten

Zutaten

1		Gans (etwa 3 kg)
1		Apfel
1		Orange
0,5		Zitrone
1		Zwiebel
		Salz, Pfeffer, Beifuss
		Grünkohl
1	Pack.	Tk-Grünkohl
50	Gramm	Fetten Speck
50	Gramm	Mageren Speck
1	groß.	Zwiebel
		Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die Gans innen und aussen gut säubern. Das Gänseklein (Hals, Flügel, Innereien) gesondert verarbeiten, z.B. zu einer kräftigen klaren Vorsuppe.

Die Gans innen und aussen salzen. Eine Orange und eine Zitrone unter heissem Wasser gut abbürsten, die Schale der Orange und von der Hälfte der Zitrone abreiben, ein paar Stengel Beifuss abrebbeln. Alles mit Pfeffer mischen. Die Masse im Bauchraum der Gans verstreichen, vor allem entlang des Rückgrats und der Rippen.

Die geschälte Zwiebel vierteln. Den Apfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Beides in die Gans einlegen.

Die Bauchhöhle zunähen. Die Keulen zusammenbinden, damit die Gans die Form behält. Die Halshaut am Rücken feststecken.

In die Bratpfanne etwas heisses Wasser geben (ca. 1 cm hoch) und die Gans mit der Brustseite nach unten einlegen. Der Ofen soll auf etwa 200 °C vorgeheizt sein.

Die Gans öfters mit dem Bratensaft begiessen, das austretende Fett von Zeit zu Zeit abschöpfen. Ab und zu etwas Wasser zugiessen und den Bratensatz vom Boden gut abrühren. Je öfter das Begiessen und Abrühren erfolgt, um so besser wird die Sosse in Farbe und Geschmack. Die Gans während des Bratens (etwa zwei Stunden) ab zu wenden, damit sie rundum bräunt. Zum Schluss die Gans auf dem Rücken liegen lassen, die Brust mit wenig kaltem Wasser besprengen und ein paar Körnchen Salz daraufstreuen. So wird die Haut recht knusprig.

Die Gans portionieren, Apfel und Zwiebel entfernen. Die Sosse binden.

Grünkohl:

Den Grünkohl auf kleiner Flamme auftauen lassen. In einem zweiten Topf den fetten Speck auslassen und den mageren Speck zum Schluss mit durchbraten lassen.

Falls der aufgetaute Grünkohl zu suppig ist, etwas Flüssigkeit vorsichtig abgiessen. (Zu viel Flüssigkeit kann auch zum Schluss mit etwas Semmelmehl gebunden werden.) Den Grünkohl langsam in den ausgelassenen Speck gleiten lassen, die kleingeschnittene Zwiebel dazu und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles auf kleiner Flamme gut durchdünsten.

Tipp:

Statt Speck das aus dem Bauchraum entfernte Gänsefett auslassen abgeschöpfte Bratenfett verwenden.

Als weitere Beilage schmecken dazu sehr gut Thüringer Klösse.

Quelle

- Erfasst von Hans-Joachim Hagendorf am 20.12.2004

Vorheriges Rezept (2) | Zurück zum Inhaltsverzeichnis | Nächstes Rezept (4)

gans - Rezept-Nr. 30

Vorheriges Rezept (29) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (31)

Gaensebraten mit Rotkohl und Knoedeln

(4 Portionen)

Kategorien

- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Gemüse
- Hauptspeise

Zutaten

		GAENSEBRATEN
1		Gans (4-4,5 kg)
1,5	kg	Boskop-Aepfel
2	groß.	Zwiebeln
2	Essl.	Beifuss, getrocknet
		Salz, Pfeffer
		Speisestaerke
		ROTKOHL
1		Rotkohl
4		Boskop-Aepfel
1	groß.	Zwiebel
0,5	Ltr.	Rotwein
0,5	Ltr.	Wasser
250	Gramm	Gaenseschmalz
2		Lorbeerblaetter
3		Nelken
		Zucker
		Salz
		Ev. Preiselbeeren
		Himbeer- oder Rotweinessig
		SEMMELKNOEDEL

0,5		Weissbrot (Buttertoast)
125	ml	Milch
3		Eier
50	Gramm	Speck
1	klein.	Zwiebel
1	Essl.	Petersilie, gehackt
		Salz, Pfeffer
		Butter

Zubereitung

Info:

Wie war Ihre Martinsgans? Fettig? Lag schwer im Magen? Dann haben Sie vielleicht ein wichtiges Kraeutlein vergessen... Der Beifuss ist seit alters her eine wichtige Heilpflanze. Die Griechen nutzten sie unter anderem zur Behandlung von Frauenleiden, das Kuechenkraut soll, wie sein Name schon andeutet, muede Fuesse wieder munter machen. Laut Plinius schuetzt etwas Beifuss im Schuh oder ans Bein gebunden Wanderer vor Erschoepfung und Gliederschmerzen. Waehrend die Chinesen auch heute noch Nasenbluten mit einem zusammengerollten Beifussblatt kurieren, sind die Heilwirkungen der Pflanze hierzulande fast in Vergessenheit geraten. Nur in der Kueche findet die aromatisch duftende Blume der Artemisia nach wie vor Verwendung. Gaensefleisch noch mal probieren? Gaensebraten:

1. Ofen auf 130 Grad vorheizen. Die Gans saeubern und mit einem Messer die Fluegelspitzen im unteren Glied kappen. Gans von innen salzen. Zwiebeln grob hacken, Aepfel vierteln, das Kerngehaeuse entfernen und in Stuecke schneiden. Beides mit einem Teeloeffel Salz und zwei Essloeffel Beifuss vermengen, in die Gans fuellen und die Oeffnung mit Kuechengarn zunaehen. Anschliessend die Gans von aussen mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Zwei Liter warmes Wasser in eine Saftpfanne oder ein tiefes Backblech geben und die Gans mit der Brust dort hineinlegen. Fuer 20 Minuten in den Ofen schieben, danach die Gans wenden und weitere 20 Minuten garen, noch mal wenden und weitere 20 Minuten im Ofen lassen. Waehrenddessen die Fluegelspitzen, den Hals und die Innereien klein hacken, in etwas Fett scharf anroesten und beiseite stellen.

3. Den Gaensebraten aus dem Ofen nehmen, noch mal mit Salz bestreuen und mit dem Ruecken auf den Rost legen. Das angeroestete Gaenseklein zur Bruehe in die Saftpfanne geben, die unter die Gans geschoben wird. Bei 130 Grad ca. vier Stunden weiter garen, dabei zwischendurch immer mal wieder mit der Gaensebruehe begiessen.

4. Die Gans etwas abkuehlen lassen und Keulen, Brust und Fluegel vom Knochen loesen. Knochen und Fuellung klein hacken, zusammen mit der Gaensebruehe in einen Topf geben und eine Stunde kochen lassen. Anschliessend den Fond durch ein Sieb in ein hohes Gefaess giessen und das Fett abschoepfen. Sauce noch mal etwas einreduzieren, eventuell nachsalzen und mit Speisestaerke binden.

5. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Einen Teil der Sauce in ein tiefes Backblech geben, Brust

und Keulen mit den Schnittstellen in die Sauce legen und fuenf bis zehn Minuten im Ofen erwaer-men.

Rotkohl:

1. Rotkohl klein schneiden und unter heissem Wasser abspuelen. Aepfel schaelen, entkernen und in Stuecke schneiden. Zwiebel in feine Wuerfel hacken. 2. Gaenseschmalz in einem grossen Topf zerlassen und die Zwiebelwuerfel darin anduensten. Lorbeerblaetter, Nelken, Salz und Zucker dazu geben und mit Wasser und Rotwein abloeschen. Den fein geschnittenen Rotkohl in den Topf geben, mit den Aepfeln bedecken und bei kleiner Hitze koecheln lassen, bis die Aepfel zerfallen sind. Das dauert etwa 30 Minuten. Dabei ab und zu umruehren und wenn noetig, noch etwas Wasser angiessen. 3. Rotkohl mit Speisestaerke leicht binden und abschmecken. Wer mag, kann den Rotkohl zusaetzlich noch mit Preiselbeeren und Essig verfeinern.

Oesterreichische Semmelknoedel:

1. Weissbrot in Wuerfel schneiden und in einer Pfanne in wenig Butter leicht anroesten. Zwiebel schaelen und ebenso wie den Speck in feine Wuerfelchen schneiden. Beides zusammen in einer Pfanne leicht anschwitzen und zusammen mit den ge-roesteten Weissbrotwuerfeln und einem Essloeffel fein gehackte Petersilie in eine Schuessel geben. 2. Milch erwaermen und mit den Eiern zu der Mischung geben, verruehren, mit Salz und Pfeffer wuerzen und 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Sollte die Masse zu weich sein, noch etwas Paniermehl einruehren. 3. Salzwasser in einem grossen Topf aufkochen. Die Brotmasse mit feuchten Haenden zu kleinen Knoedeln formen, in das kochende Salzwasser geben und 5 bis 6 Minuten ziehen lassen. Sobald die Knoedel an der Oberflaeche schwimmen, sind sie gar. Mit einem Schoepfloeffel aus dem Wasser heben und in etwas zerlassener Butter schwenken.

---

gans - Rezept-Nr. 31

Vorheriges Rezept (30) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (32)

GÄNSEBRATEN MIT ROTWEIN

(1 Rezept)

Kategorien

- Gans
- Geflügel



Zutaten

		FÜR 4-6 PERSONEN
125	Gramm	Getrocknete Aprikosen
125	Gramm	Backpflaumen; ohne Stein
2	mittl.	Zwiebeln; gewürfelt
60	Gramm	Altbackenes Feinbrot;
		-- gerieben
0,5	Bund	Thymian; gezupft
0,5	Bund	Majoran; gezupft
50	Gramm	Geschälte Mandeln; gehackt
1		Ei
350	ml	Rotwein; ca.
		Salz und Pfeffer
1		Frische Gans, 4-4,5 kg
2	Essl.	Beifuß; gezupft; bis 1/2 mehr
1	klein.	Lauchstange; geputzt
2	mittl.	Möhren; geschält
1		Walnussgroßes Stück Ingwer
1		Peperoni

Zubereitung

1. Aprikosen und Pflaumen mit 150 ml Wasser aufkochen, erkalten lassen.

2. Zwiebeln, Brot, Thymian, Majoran und Mandeln mit dem Ei in eine Schuessel geben. Das Backobst abgiessen, die Fluessigkeit auffangen und mit Rotwein auf 1 4 l auffuellen. Beides mit in die Schuessel geben. Mit 1 2 TL Salz und Pfeffer wuerzen und gut mischen.

3. Einen TL Salz mit Pfeffer mischen. Mit der Haelfte die Gans aussen einreiben. Zum Rest den Beifuss mischen und die Bauchhoehle damit einreiben. Fuellung einfuellen und die Gans, wie bei der Ente beschrieben, schliessen. Die Haut leicht einstechen, damit das Fett ausbraten kann.

4. Auf die unterste Backofenleiste eine Fettpfanne mit 1 l kochendem Salzwasser schieben. Die Gans darin 2 Stunden bei 200 Grad braten, die erste Stunde mit der Brustseite nach unten, dann gewendet.

5. Brust, Fluegel und Nuesschen am Ruecken tranchieren. Dabei die Haut abloesen und auf einer festen Alufolie ausbreiten. Das Fleisch in eine Auflaufform legen. Die Gans weitere 30 Minuten braten. Keulen und alle restlichen Fleisch- und Hautteile vom Gerippe loesen. Wie oben beschrieben, das Fleisch in die Form und die Haut auf die Folie legen. Die Fuellung in eine weitere feuerfeste, geschlossene Form fuellen. Alles kalt stellen.

6. Fuer die Sauce erst das Schmalz aus der Fettpfanne abgiessen. Roeststoffe in der Pfanne mit etwa 2 l Wasser loesen. Das Gerippe kleinhakken. Lauch, Moehren und Ingwer wuerfeln. Peperoni aufschneiden und entkernen. Alles mit dem Pfannensud und 200 ml Rotwein in einen Topf geben, aufkochen. Mehrere Stunden, am besten ueber Nacht, bei ganz milder Hitze gut zugedeckt ziehen lassen, dann durch ein Sieb giessen.

7. Vom Gaensefond 100 ml abnehmen und zum Fleisch in die Auflaufform giessen. Den Rest offen auf 1 2 l einkochen, kalt stellen. Das Fett abheben.

8. Vor dem Essen die Sauce noch einmal aufkochen. Auf die Auflaufform mit dem Fleisch die Alufolie mit den Gaensehautstuekken legen und auf den kalten Backofenboden stellen. Die Form mit der Fuellung in die Ofenmitte schieben. Bei 200 Grad 30 bis 40 Minuten erhitzen. So bleibt das Fleisch saftig, die Haut verliert noch einmal Fett und wird kross.

9. Fleisch, Fuellung und Beilagen auf vorgewaermten Tellern anrichten, Sauce angiessen.

TIPP: Dazu Kartoffelknoedel servieren.

Quelle

Magazin STERN
Gepostet von: Ilka Spiess

- Erfasst von Ilka Spiess am 05.04.2002

Vorheriges Rezept (30) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (32)

gans - Rezept-Nr. 32

Vorheriges Rezept (31) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (33)

Gaensebraten mit Semmel-Nuss-Fuellung

(8 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans



Zutaten

		DIE FUELLUNG
500	Gramm	Kastenweissbrot
125	Gramm	Butter; (1)
2	Essl.	Korianderkoerner; geschrotet
150	Gramm	Walnusskerne
500	ml	Schlagsahne; (1)
2	Kapseln	Safranpulver
2	Bund	Glatte Petersilie
5		Eier; Gew.-Kl. 3
		Salz
		Pfeffer

		DIE GANS
1		Gans; ca. 6 kg,kuechenfertig
50	Gramm	Butter; (2)
50	Gramm	Mehl
250	Gramm	Zwiebeln
1	Bund	Suppengruen
800	ml	Gefluegelfond
150	ml	Schlagsahne; (2)

Zubereitung

Zubereitung der Fuellung:

Das Weissbrot in 3 cm grosse Wuerfel schneiden. Butter (1) in 2 grossen Pfannen schmelzen, je 1/4 vom Koriander einstreuen und das Brot darin wenden.

Brot auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von oben 10 Minuten roesten. Inzwischen die Walnusskerne grob hacken. Sahne (1) aufkochen, den Safran darin aufloesen. Die Petersilie grob hacken.

Brot in eine Schuessel geben, mit der Safransahne begiessen und dabei gut durchruehren. Die Mischung etwas abkuehlen lassen, dann mit Eiern, Nuessen, restlichem Koriander und Petersilie verkneten, mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Zubereitung der Gans:

Die Gans waschen und trockentupfen, Innereien herausnehmen, loses Fett entfernen, den Hals abtrennen und die Haut feststecken, die Fluegel hinter dem Ruecken mit Kuechengarn zusammenbinden. Gans innen und aussen salzen und fuellen. Mit Hoelzchen zustecken und verschnueren. Keulen ebenfalls zusammenbinden.

Temperatur auf 250 Grad (Gas 5, Umluft 225 Grad) hochschalten. Gans auf die Saftpfanne setzen. Auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten braten.

Inzwischen Mehl und Butter (2) verkneten, die Zwiebeln pellen und vierteln.

Die Gans aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 175 Grad (Gas 2, Umluft 160 Grad) herunterschalten. Die Federkiele aus der Gans herausziehen, die Zwiebeln auf der Saftpfanne verteilen. Weitere 60 Minuten braten.

Inzwischen das Suppengruen putzen und sehr grob zerteilen.

Die Gans aus dem Ofen und von der Saftpfanne nehmen. Ausgebratenes Fett und Zwiebeln in einen Topf umfuellen, die Roeststoffe mit der Haelfte vom Fond loesen und ebenfalls in den Topf giessen.

Gans wieder auf die Saftpfanne setzen, das Suppengruen rundherum verteilen und alles weitere 60 Minuten braten.

Dann Fett und Suppengruen in den Saucentopf schuetten, die Roeststoffe mit dem restlichen Fond loskochen und in den Topf geben.

Die Gans auf der Saftpfanne weitere 30 Minuten braten, dann die Temperatur auf 225 Grad (Gas 4, Umluft 200 Grad) hochschalten und 15 Minuten braten. (Wenn noetig, die Brust mit Folie abdecken.)

Den Saucenfond mit dem Gemuese 15 Minuten offen kochen, dann durch ein Sieb giessen, auffangen, kurz stehen lassen und vollstaendig entfetten. Weitere 15 Minuten kochen, dabei soviel Mehlbutter in Floeckchen unterschlagen, bis die gewuenschte Saemigkeit erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer wuerzen, die Sahne (2) und etwas vom

Gaensefett unterruehren und zur Gans servieren.

Tip: Sie koennen die Gans ein paar Stunden vor dem Essen 2 1/2 Stunden (bei Umluft 2 1/4 Stunden) wie angegeben braten und mit dem gesamten Saucenfond bereits die Sauce kochen. Dann brauchen Sie die Gans nur noch 30 Minuten bei 175 Grad (Gas 2, spaeter 3, Umluft ebenso) zu erhitzen und 15 Minuten bei 225 Grad zu roesten.

:Stichworte : Dunkel, Gans, Gefluegel

Vorheriges Rezept (31) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (33)



gans - Rezept-Nr. 33

Vorheriges Rezept (32) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (34)

Gaensebraten mit Zimtaepfeln

(6 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Gourmet
- Gaeste

Zutaten

		ZUTATEN FUER 6 PERSONEN
1		Gans (2-3 kg)
6	Essl.	Butter
300	Gramm	Zwiebeln, in Scheiben Geschnitten
300	Gramm	Aepfel, entkernt u. Gewuerfelt
2	Essl.	Rosinen
	Etwas	Majoran, Muskatnuss
0,5	Bund	Petersilie, gehackt
		Salz, Pfeffer
3	Essl.	Oel
375	ml	Wasser
	Etwas	Gefluegelfond
80	Gramm	Honig
400	ml	Apfelsaft
3		Nelken
1		Zimtstange
14		Pfefferkoerner
3		Sternanis
2	Essl.	Zucker
3	Essl.	Obstessig
4		Aepfel (geschaelt, entkernt -- und in Spalten -- geschnitten)

Zubereitung

Die Fluegel der Gans abschneiden und sie zusammen mit den Innereien wegstellen fuer andere Verwendung. Die Gans waschen und trockentupfen. Drei Essloeffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelscheiben und Apfelstuecke darin anbraten. Majoran, Muskat und Petersilie zugeben, salzen und pfeffern. Die Gans von innen und aussen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Aepfel-Zwiebel-Mischung in die Gans fuellen und die Oeffnung mit Kuechengarn zunaehen. Nun die Gans in einem Braeter in drei EL Oel von allen Seiten gut anbraten. Sie danach zwei Stunden im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen garen. Nach 15 Minuten das Wasser ueber die Gans giessen. Sie danach immer wieder mit Bratensaft uebergiessen.

Die Gans aus dem Herd nehmen und auf ein Backofengitter legen. Die Bratensauce durch ein Sieb giessen, entfetten und eventuell mit etwas Gefluegelfond verduennen und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm stellen. Drei Essloeffel Butter erhitzen, den Honig einruehren, die Gans damit einpinseln. Sie dann noch einmal im inzwischen auf 250 Grad vorgeheizten Ofen fuenf Minuten braten, damit sie eine goldgelbe Kruste bekommt.

Den Apfelsaft zusammen mit den restlichen Zutaten aufkochen und die Apfelspalten hineingeben. Sie in dem Sud ziehen lassen, aber nicht mehr kochen. Die Aepfel und die der Gans entnommene Fuellung zum Gaensebraten servieren.

Dazu passen Rotkraut und Kartoffelknoedel oder Salzkartoffeln.

* Nach Johann Lafer, aus HOERZU-Fernsehzeitschrift, ins MM-Format erfasst von P. Mackert, 2:246/8105.0

:Stichworte : Gaeste, Gans, Gefluegel, Gourmet

Vorheriges Rezept (32) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (34)

gans - Rezept-Nr. 34

Vorheriges Rezept (33) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (35)

Gänsebrust auf Würzpüree

(4 Personen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans



Zutaten

750	Gramm	Gänsebrust
		Salz
		Pfeffer
		Paprikapulver
6	Stängel	Staudensellerie
2	groß.	Möhren
2		Frühlingszwiebeln
1		Zwiebel
1	groß.	Bund Dill
2	Essl.	Körniger Senf
1	Essl.	Semmelbrösel; gehäuft
1	Essl.	Kräuteressig
2	Essl.	Tomatenmark
1	Teel.	Butterschmalz
100	ml	Trockener Rosé

Zubereitung

1. Gänsebrust trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Den Backofen auf 180 oC vorheizen.

2. Das Gemüse putzen. Sellerie und geschälte Möhren in grobe Stücke zerteilen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und achteln. Den Dill fein hacken. Das Gemüse mit Senf, Semmelbröseln und Essig vermischen.

3. Einen beschichteten Bräter offen im Ofen erhitzen. Butterschmalz, Gemüse und Tomatenmark darin anbraten. Mit dem Rosé ablöschen. Die Brust mit der Hautseite nach oben auf das Gemüse legen und 30 Minuten garen. Mehrfach wenden.

4. Die fertige Brust aus dem Bratfond heben tranchieren und warmstellen. Den Bratfond entfetten und das Gemüse fein pürieren. Evtl. durch ein Sieb streichen, würzig abschmecken und zur Gänsebrust reichen.

Beilagen: Prinzeßkartoffeln



Vorheriges Rezept (33) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (35)

gans - Rezept-Nr. 35

[Vorheriges Rezept (34)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (36)]

Gaensebrust aus der Pfanne mit Kartoffel-Rosenkohl- Puffer und Preiselbeermus

(2 bis 3 Portionen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel



Zutaten

1	groß.	Deutsche Gänsebrust (ca. -- 400 g)
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Ingwerpulver
2	Teel.	Scharfer Senf
2	Essl.	Gänseschmalz (evtl. mehr)
1		Zwiebel
400	Gramm	Kartoffeln
300	Gramm	Rosenkohl
100	Gramm	Preiselbeerkompott

Zubereitung

Gaensebrust mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer, Ingwer und 1 TL Senf einreiben. 1 EL Schmalz in einer Pfanne erhitzen, die Brust erst mit der Haut 10 min anbra-ten, dann wenden und zugedeckt weitere 20 min schmoren und nochmals auf der Hautseite garbraten. Wenn noetig, zwischendurch etwas Wasser zufuegen. Zwiebel abziehen und fein wuerfeln. Kartoffeln waschen und schaelen, fein raspeln. Rosenkohl putzen und mit dem Hobel der Kuechenmaschine fein reiben. Kartoffeln, Kohl, Zwiebeln und die Gewuerze mischen. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Schmalz erhitzen, mit einem Loeffel Pulver hineinsetzen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Mit der aufgeschnittenen Gaensebrust servieren.

Dazu gibt's Preiselbeermus, mit Senf und Gewuerzen pikant abgeschmeckt.

gans - Rezept-Nr. 36

Vorheriges Rezept (35) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (37)

Gänsebrust für zwei

(2 Portionen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel
- Weihnachten

Zutaten

1	kg	Gänsebrust
0,75	Ltr.	Geflügelfond
		; Salz
		Pfeffer adM
		Lorbeerblätter
		Wacholderbeeren; zerdrückt
3		Zwiebeln
1	Essl.	Majoran, getrocknet

Zubereitung

Den Gefluegelfond (oder Bruehe) in eine ofenfeste Form giessen. Die Gaensebrust salzen, pfeffern, mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Zwiebeln pellen und grob zerteilen. Mit dem Majoran, zerbroeckelten Lorbeerblaettern und Wacholder in den Fond geben. Bei 225 Grad C (Gas 4) auf der mittleren Einschubleiste in den vorgeheizten Ofen schieben, ab und zu mit dem Fond aus der Form beschoepfen.

Die Gaensebrust nach ca. 75 Minuten umdrehen und unter haeufigem Beschoepfen noch weitere 30-45 Minuten garen. Die Haut soll braun und knusprig sein. Die Gaensebrust herausnehmen, den Fond entfetten und die Roeststoffe mit einem Pinsel loesen. Die Zwiebeln mit dem Schneidstab in der Sauce puerieren. Die Gaensebrust vom Knochen loesen, aufschneiden und servieren.

gans - Rezept-Nr. 37

Vorheriges Rezept (36) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (38)

Gaensebrust mit Backobst-Marzipanfuellung, Honig-Nusssosse : und Maronenpueree

(4 Portionen)

Kategorien



- Gans
- Geflügel
- Marzipan
- Obst
- Soße

Zutaten

2		Gänsebrüste
100	Gramm	Marzipan
100	Gramm	Backobst
40	ml	Cointreau
0,5	Ltr.	Gänsefond
100	Gramm	Walnüsse
2	Essl.	Waldhonig
500	Gramm	Maronen
200	ml	Fleischbrühe
50	ml	Sahne
		Butter
1		Muskatnuss
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

In die Gaensebrueste Taschen schneiden. Von innen und aussen wuerzen mit Salz und Pfeffer. Backobst in Cointreau einweichen, klein schneiden und mit Marzipan mischen. In die Fleischtaschen fuellen und verschliessen. Von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 160 Grad 60 Minuten abgedeckt schmoren lassen. Danach warm halten und die Fluessigkeit fuer die Sosse weiterverarbeiten.

Gehackte Walnuesse erhitzen und mit Honig karamellisieren. Mit dem Sossenfond aufgiessen. Nach Bedarf mit kalter Butter binden. Maronen auf der flachen Seite einritzen, roesten, schaelen und im Ganzen im Fleischfond ansetzen. Danach durchmussen und mit Sahne und Muskat abschmecken.



[Vorheriges Rezept (36)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (38)]

gans - Rezept-Nr. 38

Vorheriges Rezept (37) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (39)

GÄNSEBRUST MIT INGWERKRUSTE UND BRATBIRNE

(4 Portionen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel



Zutaten

2		Gänsebrüste
2		Eigelb
200	Gramm	Weiche Butter
80	Gramm	Weißbrotwürfel
100	Gramm	Semmelbrösel
100	Gramm	Ingwerknolle
2	Essl.	Koriandergrün
		Salz, weißer Pfeffer aus
		-- der Mühle
4		Birnen, halbiert und
		-- entkernt
80	Gramm	Rohmarzipan
2	Essl.	Rosinen
2	Essl.	Zucker
2	Essl.	Butter
250	ml	Brühe

Zubereitung

Die leicht abgekuehlten Gaensebrueste von der Karkasse loesen und Haut abziehen. Haut gut trockentupfen, wuerfeln und knusprig roesten. Eigelb und weiche Butter verruehren. Semmelbroesel, Brotwuerfel und Gaensehaut unterheben. Ingwer und Koriander untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf den 4 halben Gaensebruesten verteilen und andruecken. Birnenhaelften auf der Hautseite anschneiden, um eine Standflaeche zu haben. Marzipan, Zucker, Rosinen und Butter darauf verteilen und zu den Gaensebruesten in eine Form legen.

Die Bruehe angiessen und bei 160 Grad in den Ofen geben. 6-8 Minuten anbacken und

dann den Grill zuschalten. Goldbraun ueberbacken und mit der Bratbirne servieren. Die Schmorsauce dazureichen.

Tipp:

Eine Saettigungsbeilage brauchen Sie dazu eigentlich nicht, da Sie ja die Brotkruste haben, aber natuerlich passt geschmorter Rotkohl noch dazu.



---

gans - Rezept-Nr. 39

Vorheriges Rezept (38) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (40)

Gaensebrust mit Kaesefuellung

(4 Portionen)

Kategorien



- Fleisch
- Geflügel
- Gans
- Kaese

Zutaten

3		Zwiebeln
3	Essl.	Oel
3		Saeuerliche Aepfel
100	Gramm	Kochschinken
200	Gramm	Hoehlenkaese
		Salz
4		Ausgeloeste Gaensebrueste
		-- a 200 g
		Pfeffer; f.a.d.M.
300	ml	Apfelwein
300	ml	Gemuesefond
40	ml	Amaretto
10	Gramm	Petersilie; gehackte
2	Essl.	Creme Fraiche

Zubereitung

Zwei Drittel der Zwiebeln zerkleinern, zwei Drittel der Aepfel schaelen und raspeln, Kochschinken in Streifen schneiden, den Hoehlenkaese raspeln.

Zwiebeln in einem Drittel des Oels anduensten, Aepfel und Kochschinken dazugeben. Kaese mit Pfeffer und Salz wuerzen und untermischen. Backofen auf 200oC vorheizen.

Gaensebrueste einschneiden, mit der Kaesepaste fuellen und mit Holzspiesschen verschliessen.

Restliche Zwiebeln zerkleinern und in einem Braeter mit dem restlichen Oel anduensten. Gaensebrueste dazugeben und rundherum anbraten. Anschliessend mit Wein und Fond angiessen.

Gaensebrust ca. 30 Minuten auf mittlerer Einschubleiste im Backofen garen. Restliche Aepfel schaelen und in Spalten schneiden.

Gaensebrueste aus dem Backofen nehmen und die Sauce durch ein Sieb streichen. Amaretto und feingehackte Petersilie dazugeben, einkochen lassen und mit Creme fraiche abschmecken. Apfelspalten zufuegen und wuerzen.

Passend dazu: Rotkohl und Kartoffelkloesse

:Stichworte : Fleisch, Gans, Gefluegel, Kaese



gans - Rezept-Nr. 4

Vorheriges Rezept (3) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (5)

Berliner Gänsekleinsuppe

(1 Keine Angabe)

Kategorien



- Suppe
- Geflügel
- Gans

Zutaten

500	Gramm	Gänseklein
1		Gänsekeule
1	Bund	Gewürfeltes Suppengrün
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
	Etwas	Gänsefett
	Wenig	Mehl
0,1	Ltr.	Sahne
		Petersilie
		Majoran
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Gänseklein und Gänsekeule mit Lorbeerblatt und Nelken in 2 l Salzwasser 1 Std. köcheln. Die letzten 30 Minuten ein Bund gewürfeltes Suppengrün mitkochen. Aus etwas Gänsefett und wenig Mehl eine Mehlschwitze herstellen und mit der Gänsebrühe auffüllen, 20 Min. köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten 0,1 Liter Sahne, Petersilie und Majoran unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Einlage das ausgelöste und in Würfel geschnittene Gänseklein, die Keule und das Suppengrün.

:Stichworte : Gans, Geflügel, Suppe

---

gans - Rezept-Nr. 40

Vorheriges Rezept (39) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (41)

GÄNSEBRUST MIT ROTKOHL, KLÖSSEN UND MARONEN

(1 Rezept)

Kategorien

- Gans
- Geflügel
- Kastanie
- Klöße



Zutaten

		FLEISCH
1		Doppelte Gänsebrust
		Salz und Pfeffer
		Rosmarin
2		Zwiebeln
1		Karotte
1	Stück	Sellerie
		ROTKOHL
1		Kohlkopf
4	Essl.	Butterschmalz
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
0,25	Ltr.	Rotwein
3		Äpfel
1		Gewürzbeutel
		Salz und Pfeffer
		Zucker
2	Teel.	Johannisbeergelee
		Kartoffelmehl; nach Bedarf
		KLÖSSE
500	Gramm	Kartoffeln
2		Eier

		Muskat und Salz
		Grieß oder Kartoffelmehl;
		-- nach Bedarf

		MARONEN
500	Gramm	Maronen
4	Essl.	Butter
50	Gramm	Zucker
0,25	Ltr.	Fleischbrühe

Zubereitung

Fleisch:

Die Gaensebrust mit Salz und Pfeffer und Rosmarin gut wuerzen und mit etwas Wasser in einer Bratenform auf der Brustseite in den Ofen geben, bei 180 bis 200°C angehen lassen, dann auf 150°C herunterschalten und in etwa 1 1/2 Stunden garen. Nach der Haelfte der Bratzeit die Brust nach oben drehen; den Braten zwischendurch immer wieder mit der austretenden Fluessigkeit begiessen, evtl. etwas heisses Wasser nachgiessen. Etwa 30 Minuten vor Ende der Bratzeit eine kleingewuerfelte Zwiebel, die Karotte und das Selleriestueck dazugeben und mitschmoren lassen. Die Gaensebrust beiseite warm stellen, die Sauce durch ein Sieb passieren, evtl. mit Sahne legieren. Fleisch in Scheiben schneiden.

Rotkohl:

Den Kohl halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. In einem Topf Butterschmalz mit kleingewuerfelten Zwiebeln und der Knoblauchzehe schmelzen, das gewaschene und gut abgetropfte Kraut hinzufuegen, mehrere Male im Fett wenden, den Rotwein angiessen, das Gewuerzbeutelchen in den Topf haengen und die in Spalten geschnittenen. Aepfel hinzufuegen. Mit Salz und Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Johannisbeergelee wuerzen, in etwa 45 Minuten garen. Ist der Rotkohl zu fluessig, evtl. mit Kartoffelmehl binden.

Kloesse:

Die Haelfte der Kartoffeln kochen und durchpressen. Die andere Haelfte roh reiben und gut ausdruecken. Beide Massen mit den Eiern mischen, mit Muskat und Salz abschmecken, evtl. mit Kartoffelmehl binden. Zu Kloessen formen und in siedendem Wasser garen.

Maronen:

Die Maronen beidseitig mit einem Messer einritzen, im vorgeheizten Backofen so lange backen, bis die Schale platzt. Frucht herausschaelen. Butter schmelzen, Zucker karamelisieren lassen, die Maronen darin glacieren, mit Bruehe auffuellen und garen lassen.

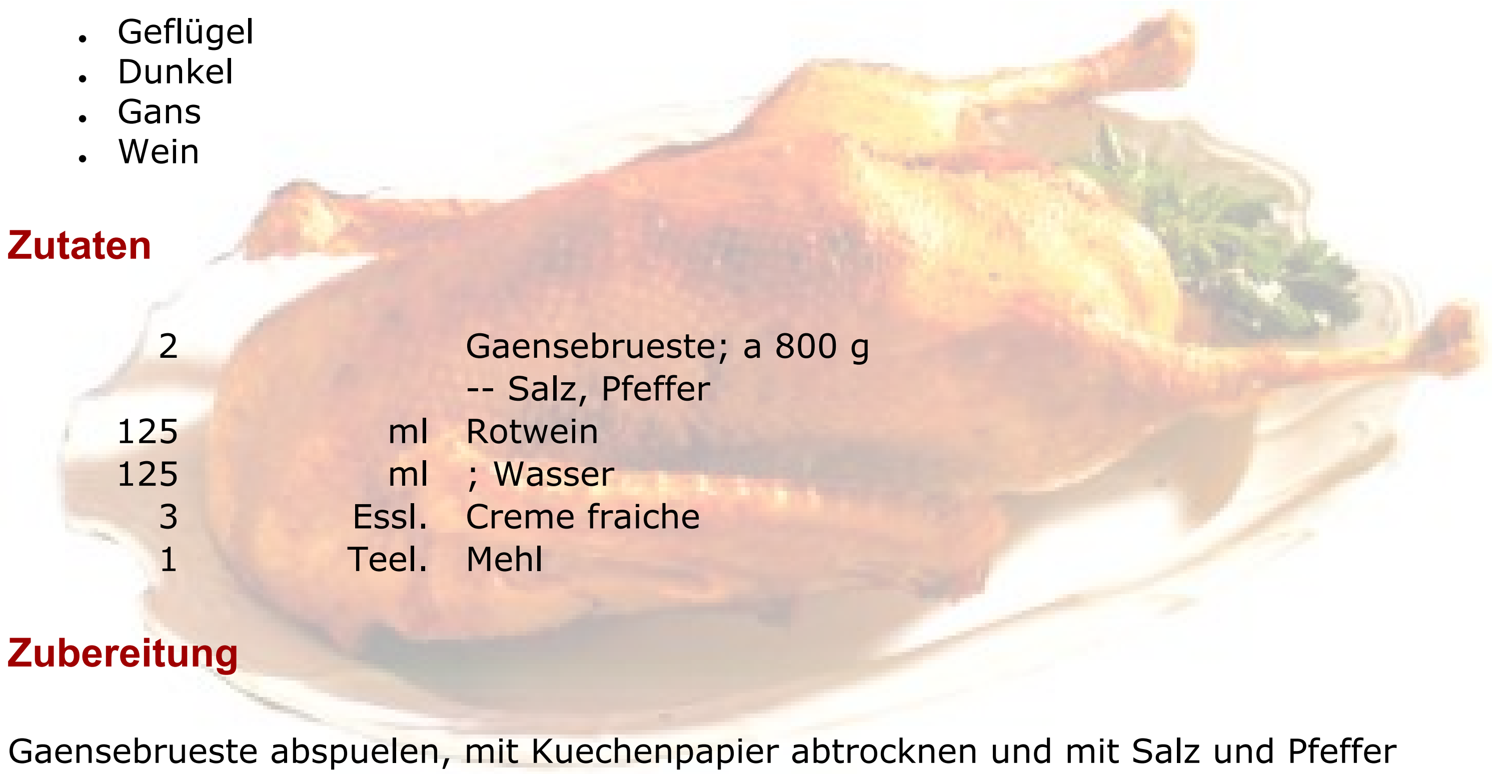
gans - Rezept-Nr. 41

Vorheriges Rezept (40) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (42)

Gaensebrust mit Rotweinsauce

(4 Portionen)

Kategorien



- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Wein

Zutaten

2		Gaensebrueste; a 800 g
		-- Salz, Pfeffer
125	ml	Rotwein
125	ml	; Wasser
3	Essl.	Creme fraiche
1	Teel.	Mehl

Zubereitung

Gaensebrueste abspuelen, mit Kuechenpapier abtrocknen und mit Salz und Pfeffer rundherum einreiben. Haut mit einem Holzstaebchen mehrfach einstechen. Auf einem Rost ueber der Fettpfanne im Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten braten. Waehrend der Bratzeit hin und wieder mit Salzwasser essloeffelweise begiessen. Fuer die Sauce Bratensud in einen Topf giessen, entfetten und mit Rotwein und Wasser auffuellen. Aufkochen lassen, Creme fraiche unterruehren und mit Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gaensebrustfleisch vom Knochen loesen und in Scheiben schneiden.

Dazu passt als Gemuesebeilage Rote-Bete-Gemuese.

---

gans - Rezept-Nr. 42

Vorheriges Rezept (41) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (43)

Gänsebrust mit Speckrosenkohl und Bratapfel

(4 Portionen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel



Zutaten

880	Gramm	Gänsebrust
400	Gramm	Rosenkohl
60	Gramm	Räucherspeck
250	Gramm	Zwiebeln
4		Äpfel (á 100 g)
0,5	Essl.	Mandeln
1	Essl.	Preiselbeeren
0,5	Essl.	Rosinen
2		Thymianzweige
2		Beifußblätter
200	ml	Brauner Geflügelfond
10	Gramm	Butter
0,5	Essl.	Zucker
60	ml	Weißwein
1,5	Essl.	Rapsöl
2		Lorbeerblätter
6		Pfefferkörner
6		Wacholderbeeren
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

Zubereitung

Vorbereitung:

Rosenkohl- Aussenblaetter entfernen, am Strunk einen Kreuzschnitt machen und in leicht

gesalzenem Wasser auf Biss kurz kochen. Anschliessend kalt abschrecken (Blanchieren), abtropfen lassen und halbieren. Zwiebeln schaelen, 60 g der Zwiebeln fein wuerfeln und restlichen grob wuerfeln. Raeucherspeck in feine Wuerfel schneiden. Aepfel saeubern und Haus ausstechen. Mandeln kurz anroesten, mit den Preiselbeeren und Rosinen vermengen. Apfeloeffnungen damit fuellen. Aepfel mit etwas Butter einpinseln und mit Zucker bestreuen. In die Gaensebrusthaut ein Gittermuster einschneiden, mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Zubereitung:

In der Pfanne ein wenig Rapsoel erhitzen, Gaensebrust beidseitig scharf anbraten und kurz herausnehmen. Zwiebelstuecke, Lorbeer, Pfefferkoerner, Wacholder, Thymian und Beifuss in der Pfanne kurz anroesten und mit Gefluegelfond abloeschen. Gaensebrust mit der Hautseite nach oben auf das Aromabett legen. Im Ofen bei 160 - 170° C langsam garen bis es kross gebraten ist. Zwiebeln in wenig Rapsoel angehen lassen, Speck kurz mit anbraten. Den Rosenkohl zufuegen, anschwenken, mit Pfeffer, Muskat und ganz wenig Salz wuerzen. Brataepfel in eine Pfanne setzen, mit etwas Weisswein angiessen, im Ofen auf den Punkt braten. Gaensebrust aufschneiden und die Sosse abseihen.

Anrichten:

Sosse auf einem flachem Teller als Spiegel angiessen und die Gaensebrustscheiben darauf legen. Den Rosenkohl daneben anrichten, den Bratapfel ansetzen und mit Beifuss garnieren.

Quelle

www.cma.de
Gepostet von: Hartmut_Mÿhlenbein

- Erfasst von Hartmut Mühlenbein am 12.12.2004

Vorheriges Rezept (41) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (43)

gans - Rezept-Nr. 43

Vorheriges Rezept (42) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (44)

GÄNSEBRUST NACH PEKING-ART

(4 Portionen)

Kategorien

- Einfach
- Gans
- Geflügel

Zutaten

1		Gänsebrust (ca. 1,3 kg)
1	klein.	Zwiebel
100	ml	Sojasoße
8	Essl.	Honig
		Salz und Pfeffer
2	Bund	Lauchzwiebeln
1		Salatgurke
		FÜR DIE PFANNKUCHEN
180	Gramm	Mehl
0,5	Teel.	Salz
6	Essl.	Öl
3		Eier
300	ml	Kaltes Wasser
		FÜR DIE SOSSE
150	Gramm	Hoisinsoße (aus dem Glas -- Asialaden)
1,5	Teel.	Sesamöl
3	Teel.	Zucker (evtl. mehr)

Zubereitung

1. Gaensebrust waschen. Haut mehrmals einstechen. 3 l Wasser und 2 gestrichene TL Salz aufkochen. Gaensebrust ins Wasser geben, 5 Minuten offen koecheln lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen.

2. Zwiebel abziehen, zerkleinern. 2 l Wasser, Sojasosse (1 EL abnehmen), 7 EL Honig und Zwiebel erhitzen. Gaensebrust mit der Haut nach unten hineingeben. 30 Minuten offen koecheln lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Gaensebrust unabgedeckt ueber Nacht kalt stellen.

3. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Salz, 3 EL Oel, Eier und Wasser verruehren, 30 Minuten quellen lassen.

4. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Gurke schaelen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Sossenzutaten verruehren, abschmecken. Alles abgedeckt kalt stellen.

5. Je 1 EL Sojasosse und Honig verruehren. Gaensebrust damit bepinseln und auf den Rost mit einem Stueck Alufolie auf die 2. Schiene von unten legen. 10 Minuten braten. Backofen auf 220 Grad schalten und weitere 20-35 Minuten knusprig braten.

6. Aus dem Teig nacheinander im restlichen heissen Oel 16 kleine Pfannkuchen braten. Herausnehmen, aufeinander schichten und mit Alufolie abdecken.

7. Gaensebrust herausnehmen, 5-10 Minuten ruhen lassen. Fleisch abloesen, mit dem elektrischen Messer in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Je einen Pfannkuchen mit etwas Sosse bestreichen, Fleisch, einige Gurkenund Lauchzwiebelstreifen darauf geben, einschlagen.

Pro Portion: ca. 1490 Kalorien. 57 g Eiweiss. 108 g Fett. 51 g Kohlenhydrate
Zubereitungszeit (ohne Wartezeit): ca. 2 Std.

Quelle

für Sie
Gepostet von: Ilka Spiess

- Erfasst von Ilka Spiess am 12.12.2002

Vorheriges Rezept (42) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (44)

gans - Rezept-Nr. 44

Vorheriges Rezept (43) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (45)

Gaenseconfit in der Brotkruste mit Rotkrautsalat

(4 Portionen)

Kategorien

- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Gemüse
- Rotkohl



Zutaten

		GAENSECONFIT
4		Gaensekeulen
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Gaenseschmalz
250	ml	Weisswein
500	ml	Gefluegelbruehe
3		Frische Majoranzweige,
		-- abgezupfte Blaettchen
2		Aepfel
1		Zitrone, Saft
0,5		Kastenweissbrot
50	Gramm	Gaenseschmalz
1	Essl.	Zucker
3	Essl.	Alter Balsamico

		ROTKRAUTSALAT
0,5	Kopf	Rotkohl (ca. 400 g)
4	Essl.	Walnussoel
3	Essl.	Trueffeloel
4	Essl.	Rotweinessig
50	Gramm	Walnusskerne
3	Essl.	Preiselbeeren aus dem Glas

Zubereitung

Gaenseconfit:

Den Ofen auf 180 ºC vorheizen. Die Gaensekeulen mit Salz und Pfeffer wuerzen und im heissen Gaenseschmalz von beiden Seiten anbraten. Mit 250 ml Weisswein abloeschen, die Gefluegelbruehe angiessen und 2 Stunden im Ofen schmoren lassen.

Die Keulen anschliessend in dem Schmorfond abkuehlen lassen, danach aus dem Fond nehmen, die Haut entfernen und das Fleisch vom Knochen zupfen. Den Schmorfond entfetten, 2/3 davon zu dem Keulenfleisch geben, alles gut verkneten, mit Salz und Pfeffer wuerzen und den frischen Majoran zugeben. Eine Terrinenform mit Folie auslegen, das Fleisch einfuellen und fuer ca. 4-6 Stunden kalt stellen.

Aepfel schaelen, entkernen und in Spalten schneiden, mit Zitronensaft betraeufeln. Das Gaenseconfit aus der Form stuerzen, die Folie entfernen und das Fleisch mit einem elektrischen Saegemesser in 8 Scheiben schneiden. Das Toastbrot in ca. 2 mm duenne Scheiben schneiden und diese nochmals halbieren. Jede Gaenseconfit-Scheibe oben und unten mit je einer halben Brotscheibe bedecken. Die Apfelspalten in zerlassenem Gaenseschmalz anbraten, dabei mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Dann den alten Balsamicoessig zugeben und die Apfelspalten darin bissfest duensten.

Die Apfelspalten mit dem Rotkrautsalat auf 4 Teller verteilen. Das mit den Brotscheiben bedeckte Gaenseconfit in heissem Gaenseschmalz auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken, auf Kuechenpapier abtropfen lassen und je 2 Stueck pro Portion auf dem Rotkrautsalat anrichten. Mit Majoran garnieren.

Rotkrautsalat:

Den Rotkohl putzen, in sehr feine Streifen schneiden, in reichlich kochendem Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren, abschrecken und gut ausdruecken. Das Oel mit dem Essig zu einer Vinaigrette verruehren und mit den Rotkohlstreifen mischen. Die Walnuesse grob hacken, mit den Preiselbeeren unter den Rotkrautsalat heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

gans - Rezept-Nr. 45

[Vorheriges Rezept (44)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (46)]

Gaensefuellung mit Maronen

(1 Rezept)

Kategorien

- Fleisch
- Gans
- Gefuellt
- Marone



Zutaten

80	Gramm	Maronen
80	Gramm	Orangenwuerfel
80	Gramm	Apfelwuerfel
80	Gramm	Zwiebelwuerfel
		Thymian
		Portwein
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

* Alle Zutaten miteinander vermischen, nach Bedarf wuerzen und in die Gans fuellen.

gans - Rezept-Nr. 46

Vorheriges Rezept (45) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (47)

Gaensekeule "Zigeunerbaron"

(4 Portionen)

Kategorien



- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Ungarn

Zutaten

4		Gaensekeulen
		Salz
80	Gramm	Gaensefett
1		Zwiebel
20	Gramm	Edelsuesspaprika
1		Knoblauchzehe
		Kuemmel
1	kg	Kartoffeln; mittelgross
2		Tomaten; fest
2		Gruene Paprikaschoten
		Viel Petersilie

Zubereitung

Die Gaensekeulen salzen, im heissen Gaensefett anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Im Restfett die kleingehackte Zwiebel anbraeunen, vom Feuer nehmen, Paprika einstreuen, etwas Wasser aufgiessen.

Gaensekeulen in die Sosse legen, Knoblauchzehe und Kuemmel dazugeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten schmoren.

Sobald die Keulen halbgar sind, zu Seite ruecken, die in Stifte geschnittenen Kartoffeln,

die gewuerfelten Tomaten und Paprika dazugeben, salzen. Wasser aufgiessen und alles zugedeckt 30 bis 40 Minuten weichduensten.

Sehr heiss servieren, mit Petersilie bestreuen.

:Stichworte : Dunkel, Gans, Gefluegel, Ungarn

Vorheriges Rezept (45) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (47)



gans - Rezept-Nr. 47

Vorheriges Rezept (46) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (48)

Gänsekeule auf Gedünstetem Herbstgemüse mit Kürbissauce

(2 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Kürbis



Zutaten

2		Gänsekeulen, ca. 280 g
		; Salz und Pfeffer
1	Teel.	Butterschmalz
1		Apfel
300	Gramm	Herbstgemüse; Sellerie,
		-- Lauch, Brokkoli, Karotten
0,25	Ltr.	Gemüsebrühe
200	Gramm	Kürbisfleisch
1	Tasse	; Wasser
		Obstessig
		Grüne Pfefferkörner
		Beifuß
2	Essl.	Sahne

Zubereitung

Die Gänsekeulen mit Jodsalz und Pfeffer würzen, in wenig Butterschmalz rasch anbraten.

Im Rohr bei ca. 200 Grad etwa 20 Minuten braten. In der Zwischenzeit das Gemse und den Apfel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zu den Gänsekeulen geben und mit etwas Gemüsebrühe aufgieáen. Das Ganze weitere 20 Minuten garen.

Für die Sauce den Kürbis schälen, kleinschneiden und mit wenig Wasser weichdünsten. Mit Jodsalz würzen und mit dem Mixstab pürieren.

Mit Obstessig, grünen Pfefferkörnern, Jodsalz und gerebeltem Beifuß würzen. Sauce

aufkochen lassen, mit Sahne verfeinern und abschmecken. Das Gemüse mit Pfeffer würzen und mit den Gänsekeulen anrichten. Kartoffelbackers und die Kürbissauce dazu reichen.

Vorheriges Rezept (46) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (48)



gans - Rezept-Nr. 48

Vorheriges Rezept (47) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (49)

Gänsekeule in Rotwein Geschmort

(4 Personen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans

Zutaten

4		Gaensekeulen
2	mittl.	Zwiebeln
		Salz
		Pfeffer
		Beifuss
100	Gramm	Schmalz
1	groß.	Apfel
0,5	Ltr.	Rotwein
50	Gramm	Maisstaerke
		Butter

Zubereitung

Gaensekeulen mit Salz, Pfeffer und Beifuss einreiben, von beiden Seiten gut anbraten und aus der Pfanne nehmen. Apfel (mit Schale und Kerngehaeuse) und Zwiebeln in etwa 1cm grosse Wuerfel schneiden und im Bratfett der Keulen anruesten. Mehrmal mit Wasser kurz abloeschen, damit die Sauce eine schoene braune Farbe erhaelt. Keulen wieder hinzugeben, Rotwein angiessen und zugedeckt weich schmoren. Die Sauce leicht mit Maisstaerke binden, etwas nachwuerzen, passieren und je nach Geschmack mit einem Nussgrossen Stueck Butter verfeinern.

---

gans - Rezept-Nr. 49

Vorheriges Rezept (48) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (50)

Gaensekeule mit Orangensauce

(4 Portionen)

Kategorien



- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Hauptspeise
- Orange

Zutaten

2		Orangen
4		Gaensekeulen
1		Schalotte, fein geschnitten
1	Essl.	Tomatenmark
1	Teel.	Mehl
0,25	Ltr.	Rotwein
1	Essl.	Frische Thymianblaettchen
150	ml	Gaensefond
1	Essl.	Hagebuttenmark
20	ml	Grand Marnier
1	Essl.	Orangenmarmelade
		Salz, Pfeffer
		Schmalz

Zubereitung

Die Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen.

Die Gaensekeulen salzen und pfeffern. In einem Braeter rundherum braeunen. Bei Bedarf noch etwas Schmalz zugeben. Herausnehmen und das ueberschuessige Fett abgiessen. Die Gaensekeulen in eine Form geben und im Backofen bei 175 Grad ca. 1 Stunde braten. Vor dem Servieren kurz uebergrillen.

Die Schalotte im Braeter anschwitzen und das Tomatenmark zufuegen. Mit wenig Mehl bestaeuben und mit Rotwein abloeschen, diesen komplett einkochen. Dann Thymian,

Orangensaft und Gaensefond zugeben. Ca. 10 Minuten lang koecheln. Anschliessend Hagebuttenmark, Grand Marnier und Orangenmarmelade unterruehren und abschmecken.

Die Gaensekeulen aus dem Ofen nehmen. Die Orangenfilets in der Sauce erhitzen und zu den Keulen reichen.



Vorheriges Rezept (48) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (50)

gans - Rezept-Nr. 5

Vorheriges Rezept (4) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (6)

Bohnen-Kartoffel-Püree mit geräucherte Gänsebrust

(2 Portionen)

Kategorien

- Bohne
- Fleisch
- Gans
- Kartoffel
- Tomaten



Zutaten

150	Gramm	Kartoffeln
1	Dose	Weiße Bohnen (480 g EW)
1		Rosmarinzweig
3	Essl.	Olivenöl
100	ml	; Sud
1		Knoblauchzehe
3	Essl.	Olivenöl
100	Gramm	Kirschtomaten
3		Thymian
80	Gramm	Geräucherter Gänsebrust; -- dünn aufgeschnitten

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. weiße Bohnen im Sieb abspülen. Beides mit Rosmarinzweig und Olivenöl 15 Minuten bei milder Hitze in Salzwasser kochen. Abgießen, 100 ml Sud auffangen. Rosmarin entfernen, Kartoffeln und Bohnen mit dem Schneidstab fein pürieren, dabei nach und nach Sud zugießen, bis das Püree cremig ist. Knoblauchzehe andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kirschtomaten, die Knoblauchzehe und Thymian 1-2 Minuten darin braten.Tomaten mit dem Püree und dünn aufgeschnittener geräucherter Gänsebrust servieren.

gans - Rezept-Nr. 50

Vorheriges Rezept (49) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (51)

Gänsekeule mit Senfkruste

(2 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans



Zutaten

2		Gänsekeulen, 400 g
		; Salz und Pfeffer
1	Essl.	Feiner Senf
1	Essl.	Grober Senf
1	Essl.	Oel
1	Teel.	Rosmarin
200	ml	Heller Geflügelfond
10		Schalotten
100	Gramm	Schmand oder saure Sahne

Zubereitung

Den Backofen auf 180øC vorheizen. Die Haut von den Keulen abziehen und das Fett entfernen. Die Haut beiseite legen. Das Fleisch salzen, pfeffern und groázgig mit einer Mischung aus beiden Senfsorten einstreichen. Mit fein gehacktem Rosmarin bestreuen.

Die Keulen in einen leicht geölten Bräter legen, in dem sie gerade Platz haben. Den Fond und soviel Wasser zugießen, daá die Keulen zu knapp einem Viertel bedeckt sind. Den Deckel auflegen und das G"nsefleisch etwa 1 1/2 Stunden schmoren.

Die Schalotten schälen und unzerteilt nach etwa 30 Minuten zum Fleisch geben. Die Haut von den Gänsekeulen fein würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten. Nach Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, den Backofen auf 220øC schalten. Das Fleisch kurz bräunen (ca. 10 Minuten).

Die Keulen mit den Schalotten herausnehmen und warm stellen. Den Bratfond durch ein Sieb gießen, sorgfältig entfetten und eventuell etwas einkochen. Mit Schmand oder saurer Sahne verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Keulen mit der Sauce

und der knusprigen Haut anrichten.

Dazu passen Salzkartoffeln und Rosinenrotkohl.

Vorheriges Rezept (49) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (51)



gans - Rezept-Nr. 51

Vorheriges Rezept (50) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (52)

Gänsekeule mit Senfkruste und Rosinenkohl

(2 Personen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Rotkohl

Zutaten

2		Gänsekeulen; ca. 400 g
		Salz
		Pfeffer; aus der Mühle
1	Essl.	Senf; fein
1	Essl.	Senf; grob
1	Essl.	Öl
1	Teel.	Rosmarin
200	ml	Geflügelfond; hell
10		Schalotten
100	Gramm	Schmand; oder saure Sahne

		ROSINENKRAUT
600	Gramm	Rotkraut
100	Gramm	Rosinen
2	Essl.	Rotweinwessig
		Salz
		Zucker
1		Orange; Saft und Schale
100	Gramm	Zwiebeln
50	Gramm	Gänseschmalz
180	ml	Rotwein
1		Kartoffel; roh

		EIN GEWÜRZBEUTEL MIT
1		Nelke
2		Pimentkörner
8		Pfefferkörner, weiß

4	Wachholderbeeren
1	Lorbeerblatt
0,25	Zimtstange

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Haut von den Keulen abziehen und das Fett entfernen. Die Haut beiseite legen. Das Fleisch salzen, pfeffern und großzügig mit einer Mischung aus den beiden Senfsorten einstreichen. Mit fein gehacktem Rosmarin bestreuen.

Keulen in einen leicht geölten Bräter legen, in dem sie gerade Platz haben. Den Fond und soviel Wasser zugießen, daß die Keulen zu knapp einem Viertel bedeckt sind. Deckel auflegen und das Gänsefleisch ca. 1 1/2 Stunden schmoren.

Schalotten schälen und unzerteilt nach etwa 30 Minuten zum Fleisch geben. Die Haut von den Gänsekeulen fein würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten. Nach Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, den Backofen auf 220 °C schalten.

Das Fleisch kurz bräunen (ca. 10 Minuten). Die Keulen mit den Schalotten herausnehmen und warm stellen.

Den Bratfond durch ein Sieb gießen, sorgfältig entfetten und eventuell etwas einkochen. Mit Schmand oder saurer Sahne verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Keulen mit der Sauce und der knusprigen Haut anrichten.

Dazu passen Salzkartoffeln

Rosinenkraut:

Rotkohl fein schneiden. Essig, Salz, Zucker, Orangenschale und Saft hinzufügen, etwas einstampfen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in heißem Gänseschmalz glasig anschwitzen, den Kohl zugeben, mit Rotwein ablöschen.

Den Gewürzbeutel in den Topf hängen nd alles 20 Minuten bei schwacher Hitze schmoren. Nach 5 Minuten die vorher gewaschenen Rosinen beifügen und mitschmoren lassen. Die Kartoffel hineinreiben und weitere 20 Minuten schmoren lassen.

gans - Rezept-Nr. 52

Vorheriges Rezept (51) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (53)

Gaensekeulen: Libacomb

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Ungarn

Zutaten



4		Gaensekeulen
		Salz
80	Gramm	Gaensefett
1		Zwiebel
1	Essl.	Paprikapulver, edelsuess
1		Knoblauchzehe
		Kuemmel
1	kg	Kartoffeln
2		Tomaten
2		Gruene Paprikaschoten
		Petersilie; gehackt

Zubereitung

Die Gaensekeulen abspuehlen, trockentupfen und salzen. Das Gaensefett in einer grossen Pfanne erhitzen und die Keulen darin auf beiden Seiten rasch anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Zwiebel schaelen, fein hacken und im Bratfett anbraeunen. Pfanne vom Herd nehmen, Paprikapulver einstreuen und etwas Wasser angiessen. Die Gaensekeulen in die Pfanne zuruecklegen, die zerdrueckte Knoblauchzehe und etwas Kuemmel dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten schmoren lassen.

Die Kartoffeln schaelen und in Stifte schneiden, Tomaten und Paprika waschen,

entkernen, wuerfeln und mit den Kartoffelstiften zu den Keulen geben. Weitere 30 Minuten koecheln lassen.

Die Gaensekeulen mit den Gemuesen auf einer Platte anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

:Stichworte : Dunkel, Gans, Gefluegel, Ungarn

Vorheriges Rezept (51) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (53)



gans - Rezept-Nr. 53

Vorheriges Rezept (52) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (54)

Gänsekeulen aus dem Ofen mit Kartoffelstampf und Sauerkraut

(4 Portionen)

Kategorien



- Fleisch
- Gans
- Kartoffel
- Kohl

Zutaten

4		Gänsekeulen
		Pfeffer & Salz
		Olivenöl oder
		-- Butterschmalz;
2		Knoblauchzehen; angedrückt
1	Bund	Thymian
3		Rosmarin
		Honig
		FÜR DIE SAUCE
1,5	kg	Geflügelknochen
		SUPPENBUND BESTEHEND AUS
1		Lauch
		Sellerie
		Karotten und
		Petersilienwurzel
1		Zwiebel
1	Teel.	Getrockneter Thymian; und
		Rosmarin
1		Knoblauchzehe; ungeschält
10		Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
4		Wacholderbeeren
		Olivenöl; zum Anbraten
0,7	Ltr.	Rotwein

1	Essl.	Tomatenmark
5	Ltr.	; Wasser

		BEILAGEN
500	Gramm	Loses Sauerkraut
3		Boskop-Äpfel
3		Zwiebeln
50	Gramm	Butter
1		Lorbeerblatt
10		Pfefferkörner
5		Wacholderbeeren
		; Salz
0,25	Ltr.	Trockener Riesling
1	kg	Festkochende Kartoffeln
0,25	Ltr.	Süße Sahne
100	Gramm	Butter
		Muskat
		Olivenöl

Zubereitung

Den Saucenfond möglichst schon am Vortag kochen. Im Kühlschrank hält er sich mindestens eine Woche. Sie können ihn auch portionsweise einfrieren.

Die Geflügelknochen (Flügel, Hals, Karkassen) klein hacken. Das Gemüse säubern und grob würfeln. In einem großen Topf oder einer Bratreine die Geflügelknochen in Olivenöl anrösten, dann das Gemüse dazugeben. Das Tomatenmark unterrühren und mit Wasser und Rotwein aufgießen. Jetzt die Gewürze dazugeben und alles etwa zwei Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Den Geflügelfond durch ein feines Sieb gießen. Wer alle Trüb- und Röststoffe aus dem Fond entfernen möchte, legt in das Sieb noch ein Küchenhandtuch.

Wenn der Fond kalt ist, noch das Fett abschöpfen. Vor dem Servieren die Sauce um die Hälfte einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas eiskalte Butter dazugeben.

Die Gänsekeulen mit einem scharfen Messer in der Mitte teilen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Keulen von allen Seiten goldbraun anbraten. Dann mit dem Bratsaft in eine flache Bratreine oder auf ein Backblech geben, Thymian, Rosmarin und die angedrückten Knoblauchzehen dazugeben.

Die Gänsekeulen im Ofen bei 220 Grad etwa 45 Minuten garen, dann 30 Minuten bei 180 Grad. Zum Schluss etwas Honig auf die Haut streichen und alles kurz übergrillen - so bekommen die Keulen eine schöne Farbe.

Das Sauerkraut im Reformhaus oder im Bioladen kaufen. Vor dem Verbrauch den Saft aus dem Kraut drücken. Äpfel und Zwiebeln säubern und schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf die Apfel- und Zwiebelstücke mit etwas Butter andünsten, dann das

Sauerkraut dazugeben. Alles mit Riesling ablöschen. Die Gewürze auf ein kleines Tuch legen, mit Küchengarn verschließen und zum Sauerkraut geben. Die restliche Butter hinzugeben und unterrühren. Bei geschlossenem Deckel 40 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen, dann das Wasser abgießen. In einem kleinen Topf Sahne und Butter erhitzen. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer grob zerteilen und portionsweise die Sahne- Buttermischung unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Gänsekeulen mit der Sauce, dem Sauerkraut und Kartoffelstampf servieren.

Quelle

Bettina Tietjen und
Rainer Sass
Das!

- Erfasst von Karl-Heinz Boller am 20.12.2005

Vorheriges Rezept (52) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (54)

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de

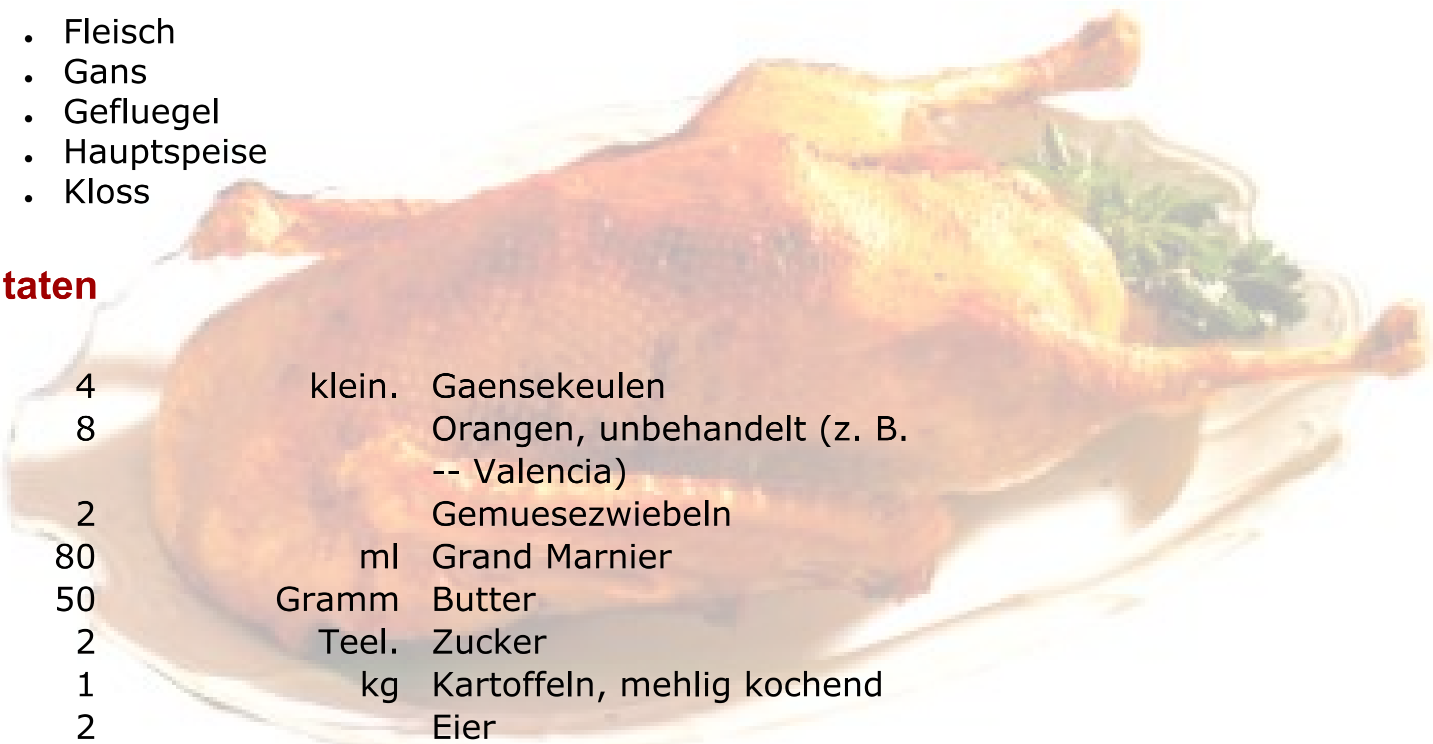
gans - Rezept-Nr. 54

Vorheriges Rezept (53) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (55)

Gaensekeulen in Orangensauce mit Kartoffelkloessen

(4 Portionen)

Kategorien



- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Hauptspeise
- Kloss

Zutaten

4	klein.	Gaensekeulen
8		Orangen, unbehandelt (z. B. -- Valencia)
2		Gemuesezwiebeln
80	ml	Grand Marnier
50	Gramm	Butter
2	Teel.	Zucker
1	kg	Kartoffeln, mehlig kochend
2		Eier
100	Gramm	Mehl
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln am Vortag in der Schale weich kochen, abschuetten und ausdampfen lassen.

2. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Gemuesezwiebeln schaelen und grob hacken. Zwei Apfelsinen duenn abschaelen, die Schale in feine Streifen schneiden und beiseite stellen. Alle Orangen auspressen.

3. Die Gaensekeulen mit Salz und Pfeffer wuerzen, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten und in einen Braeter legen. Anschliessend die grob gehackten Zwiebeln im Gaensefett hellbraun werden lassen und zusammen mit dem Orangensaft zu den Gaensekeulen geben. Mit Bruehe oder Wasser aufgiessen, so dass die

Haut oben noch herausschaut. Im Ofen mindestens zwei Stunden schmurgeln lassen und zwischendurch immer wieder mit dem Sud begiessen. Wenn man eine Fleischgabel ohne Widerstand in die Keulen stechen kann, sind sie gar.

4. Die Gaensekeulen bei 80 Grad im Ofen warm halten. In einem Stietopf vorsichtig den Zucker goldbraun karamellisieren lassen und die Orangensauce durch ein Sieb zugiessen. Anschliessend den Grand Marnier und die Orangenschalen zugeben. Die Sauce auf 200 ml einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter einruehren. Eventuell noch Orangenfilets in die Sauce geben.

5. Fuer die Knoedel die vorgekochten Pellkartoffeln schaelen, durch die Kartoffelpresse druecken, mit einem Ei, einem Eigelb und Mehl verkneten, mit Salz abschmecken und zu Kloessen formen. Die werden in leicht gesalzenes, kochendes Wasser gegeben. Sobald die Knoedel nach oben kommen, bei kleiner Hitze je nach Groesse der Knoedel 10 bis 20 Minuten ziehen lassen. Zusammen mit Rotkohl zu den Gaensekeulen in Orangensauce servieren.



Vorheriges Rezept (53) | Zurück zum Inhaltsverzeichnis | Nächstes Rezept (55)

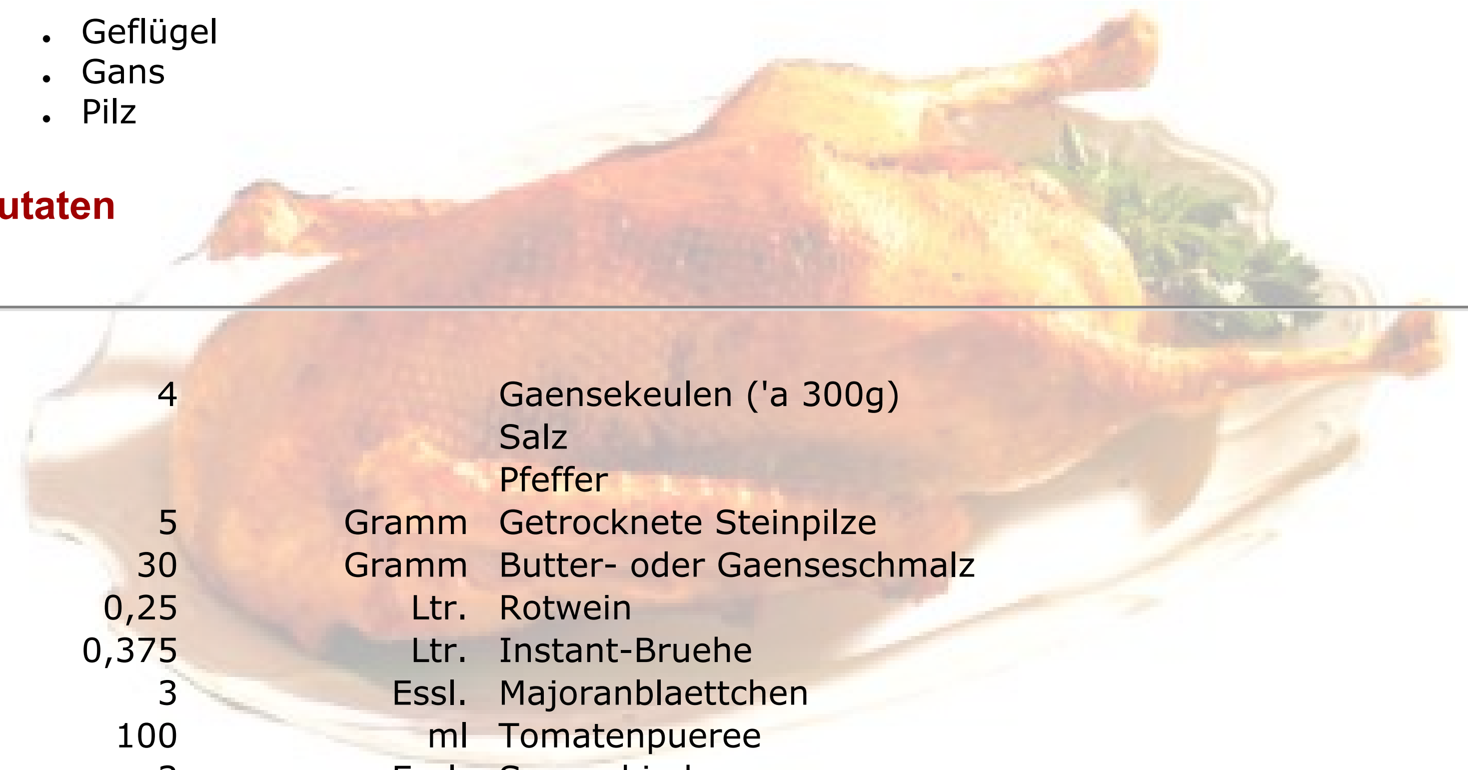
gans - Rezept-Nr. 55

[Vorheriges Rezept (54)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (56)]

Gänsekeulen in Rotwein

(4 Personen)

Kategorien



- Geflügel
- Gans
- Pilz

Zutaten

4		Gaensekeulen ('a 300g)
		Salz
		Pfeffer
5	Gramm	Getrocknete Steinpilze
30	Gramm	Butter- oder Gaenseschmalz
0,25	Ltr.	Rotwein
0,375	Ltr.	Instant-Bruehe
3	Essl.	Majoranblaettchen
100	ml	Tomatenpueree
3	Essl.	Saucenbinder

Zubereitung

Gaensekeulen waschen, trockentupfen, wuerzen. Steinpilze in wenig warmem Wasser 15 Minuten einweichen. Fleisch im heissen Fett kraeftig anbraten. Mit Wein und Bruehe abloeschen. Gehackten Majoran, Tomatenpueree und Pilze mit Fluessigkeit zugeben, ca. 2 Stunden schmoren. Keulen herausnehmen. Sauce binden, abschmecken.

Dazu: Moehren-Zucchini-Gemuese.

[Vorheriges Rezept (54)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (56)]

gans - Rezept-Nr. 56

Vorheriges Rezept (55) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (57)

Gaensekeulen mit Feldsalat

(4 Portionen)

Kategorien

- Dunkel
- Gans
- Gefluegel

Zutaten



4		Gaensekeulen
		Salz
2		Zwiebeln; in Ringe
		Majoran
2	Pack.	Rotwein
4		Kartoffeln
2		Aepfel
		Zimt
		Zucker
2	Teel.	Rosinen

Zubereitung

Gaensekeulen waschen, abtrocknen und salzen. Zwiebelringe, Majoran, Wein und die Keulen in den Braeter geben und im Backofen bei 180 oC ca. fuenfunddreissig Minuten garen.

Aepfel waschen, Kerngehaeuse ausstechen und mit Rosinen mit Zucker-Zimt verruehrt fuellen und zusammen mit den geschaelten Kartoffeln zu den Gaensekeulen geben und nochmals ca. fuenfundzwanwig Minuten im Backofen garen.

Keulen, Aepfel und Kartoffeln auf einer Platte anrichten, warm stellen. Sud durch ein Sieb geben, etwas andicken und als Sauce dazu reichen.

Dazu passt: Feldsalat

Vorheriges Rezept (55) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (57)



gans - Rezept-Nr. 57

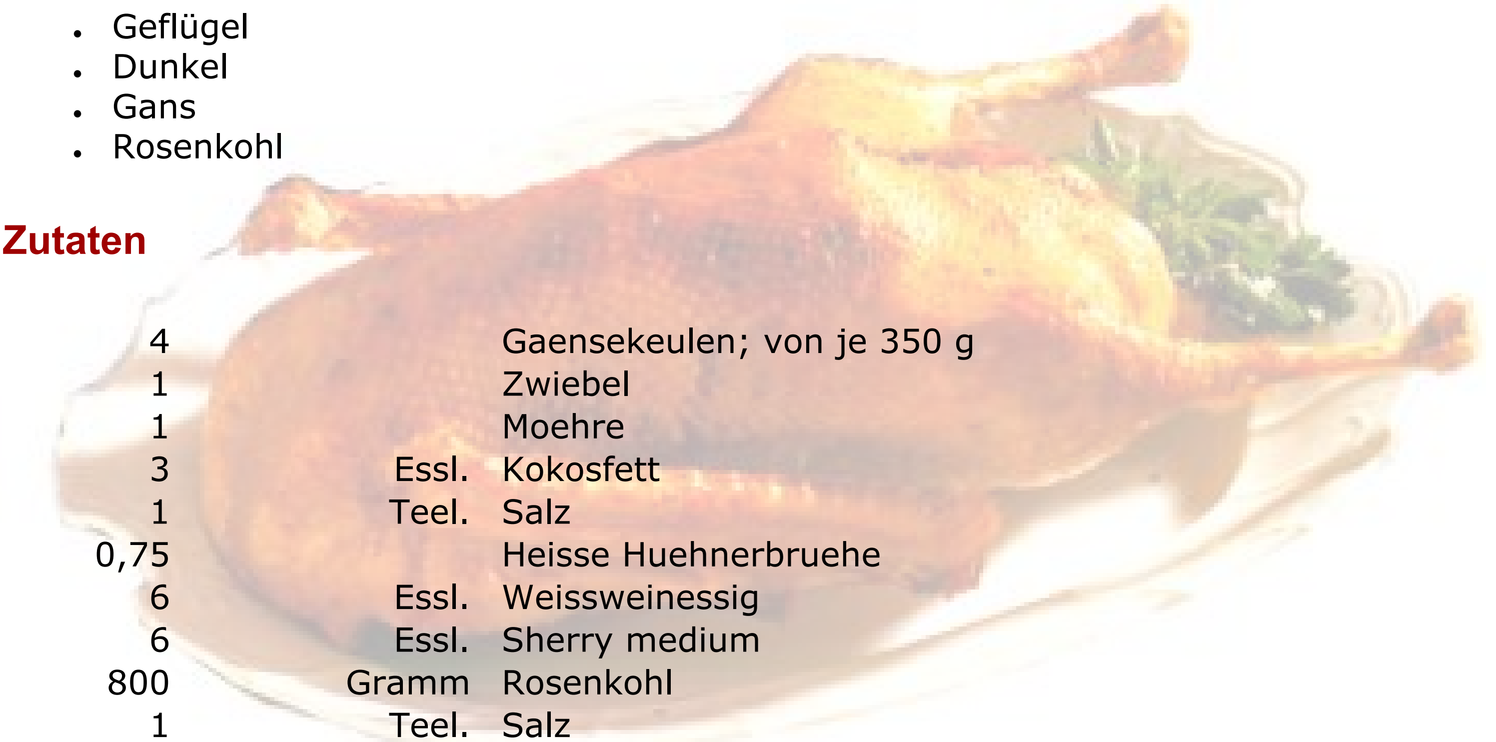
Vorheriges Rezept (56) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (58)

Gaensekeulen mit Rosenkohlsalat

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Rosenkohl



Zutaten

4		Gaensekeulen; von je 350 g
1		Zwiebel
1		Moehre
3	Essl.	Kokosfett
1	Teel.	Salz
0,75		Heisse Huehnerbruehe
6	Essl.	Weissweinessig
6	Essl.	Sherry medium
800	Gramm	Rosenkohl
1	Teel.	Salz
1	groß.	Saeuerlicher Apfel
2		Schalotten
2	Teel.	Zitronensaft
2	Essl.	Disteloel
1,5	Prisen	Zucker; nach Geschmack
1	Essl.	Petersilie; gehackt

Zubereitung

Die Gaensekeulen waschen. Die Zwiebel schaelen und achteln. Die Moehre schaben, waschen, abtrocknen und in Stuecke schneiden. Kokosfett in einem Topf erhitzen. Die Gaensekeulen darin von allen Seiten kraeftig anbraten, salzen, das Gemuese hinzufuegen und mitbraten. Die Huehnerbruehe mit Essig und Sherry zu den Gaensekeulen geben, die Keulen 40 Minuten koecheln, dann aus der Bruehe nehmen und abkuehlen lassen.

Die Bruehe durchseihen und im offenen Topf auf 1/4 l (bezogen auf 4 Portionen)

einkochen lassen. Den Rosenkohl putzen, waschen und mit dem Salz und von Wasser bedeckt 20 Minuten duensten und abtropfen lassen. Apfel schaelen, entkernen, achteln und die Achtel in Scheibchen schneiden. Den Zitronensaft mit dem Oel, Zucker, Petersilie, der eingekochten Bruehe, dem Rosenkohl und Apfelscheibchen mischen.

Vorheriges Rezept (56) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (58)



gans - Rezept-Nr. 58

Vorheriges Rezept (57) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (59)

Gaensekeulen vom Blech

(4 Portionen)

Kategorien



- Backobst
- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Hauptspeise

Zutaten

4		Gaensekeulen (1,6 kg)
		Salz, Pfeffer
		Cayennepfeffer
500	Gramm	Gemischtes Backobst
0,375	Ltr.	Trockener Cidre (Apfelwein)
250	Gramm	Zwiebeln
750	Gramm	Kartoffeln
		Zimt
0,5	Teel.	Koriander, gemahlen
1	Bund	Frischer Koriander

Zubereitung

Keulen abspuelen, trocknen und mit den Gewuerzen einreiben. Mit der Hautseite nach unten auf eine Fettpfanne legen. Im Backofen bei 150ºC eine halbe Stunde braten. Dann die Keulen wenden.

Backobst im Cidre einweichen. Zwiebeln enthaeuten, Kartoffeln schaelen. Beides in Spalten schneiden. Mit dem abgetropften Backobst (Cidre auffangen) mischen. Kartoffel-Obst-Mischung mit Salz, Pfeffer und Zimt und gemahlenem Koriander wuerzen. Nach einer Stunde zu den Keulen geben, etwas Cidre angiessen. Die Keulen zwischendurch mit Cidre bepinseln. Zum Schluss mit abgezupften Korianderblaettchen bestreuen.

Braucht ca. 2 Stunden.

gans - Rezept-Nr. 59

Vorheriges Rezept (58) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (60)

Gaensekeulen vom Rost

(6 Portionen)

Kategorien



- Apfel
- Gans
- Gefluegel
- Kartoffel

Zutaten

400	ml	Birnendicksaft
6	Essl.	Weissweinessig
2		Lorbeerblaetter
3		Wacholderbeeren
10		Pfefferkoerner
6		Gaensekeulen; a je etwa 420g
		Salz
		Pfeffer
400	Gramm	Zwiebeln
800	Gramm	Rote Aepfel
1,5	kg	Kartoffeln
200	ml	Huehnerbruehe

REF
Brigitte Vermittelt von
-- R.Gagnaux

Zubereitung

Birnendicksaft und Essig verruehren. Lorbeerblaetter, Wacholderbeeren und Pfefferkoerner dazugeben.

Gaensekeulen kalt abspuelen, trockentupfen und in einen grossen Gefrierbeutel stecken. Marinade dazugiessen, den Beutel gut verschliessen und ueber Nacht in den Kuehlschrank stellen.

Gaensekeulen am naechsten Tag aus der Marinade nehmen (Marinade aufheben), gut abtropfen lassen, salzen, pfeffern und die Haut an der Keulenoberseite jeweils zwei- bis dreimal mit einem scharfen Messer einritzen. Die Keulen mit der Hautseite nach unten auf das Gitterrost des Backofens legen. Rost in den auf 225 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 vorgeheizten Backofen schieben. Die Fettpfanne so dicht wie moeglich darunterschieben, damit das Fett nicht in den Ofen spritzt. Keulen 25 Minuten braten.

In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen und vierteln. Aepfel waschen, vierteln und das Kerngehaeuse herausschneiden. Kartoffeln schaelen und laengs vierteln.

Das Fett aus der Fettpfanne abgiessen. Kartoffel, Aepfel und Zwiebeln mischen, salzen, pfeffern und in der Fettpfanne verteilen. Keulen mit der Marinade bestreichen und die restliche Marinade und heisse Bruehe zum Gemuese giessen. Keulen wenden und den Ofen auf 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 zurueckschalten. Alles zusammen weitere 40 bis 45 Minuten garen.

Keulen eventuell einige Minuten frueher herausnehmen und in Alufolie gewickelt warm halten.

Tipp: Das Gericht schmeckt durch die Marinade aus Birnendicksaft leicht suess. Wer das nicht so gern mag, giesst nur die Haelfte der Marinade zum Gemuese und ersetzt den Rest durch Wasser, Weisswein oder Bruehe.

Quelle

Gepostet von: Rene Gagnaux

Vorheriges Rezept (58) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (60)

gans - Rezept-Nr. 6

Vorheriges Rezept (5) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (7)

Bratapfel mit Gaenseklein Gefuellt

(1 Rezept)

Kategorien

- Suessspeise
- Warm
- Apfel
- Gans



Zutaten

		Gegartes Gaenseklein
		-- von der Gans
1		Zwiebel
140	Gramm	Butter
2		Majoranstengel
0,25	Ltr.	Weisswein
2	Essl.	Petersilie; gehackt
8	klein.	Aromatische Aepfel
100	ml	Sahne
		; Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Das Fleisch von den weichgekochten Halsknochen und Fluegeln abloesen und wie den gekochten Magen und Herz in kleine Wuerfel schneiden. Die Zwiebel schaelen, in Wuerfel schneiden und in 30 g Butter glasig duensten. Die abgezupften, gehackten Majoranblaetter hinzufuegen und mit 2 EL Weisswein abloeschen. Die Sahne angiessen und saemig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die gehackte Petersilie hinzufuegen.

Von den Aepfeln kleine Deckel mit den Stielen abschneiden. Die Deckel beiseitelegen. Die Aepfel mit einem Apfelausstecher entkernen. In eine feuerfeste Form stellen, die Fuellung in die entstandene Oeffnung geben und den Deckel wieder darauflegen. Mit restlichem Wein begiessen, die restliche Butter in kleinen Flocken ueber den Aepfeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200GradC 30-35 Minuten garen.

gans - Rezept-Nr. 60

Vorheriges Rezept (59) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (61)

Gaensekeulenconfit mit Rotkohl und Kartoffelpueree

(4 Portionen)

Kategorien



- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Gemüse
- Hauptspeise

Zutaten

4		Gaensekeulen
0,5	Ltr.	Pflanzenoel, ca.
		ROTKOHL
1		Rotkohl
2		Aepfel (z.B. Boskop)
2		Zwiebeln
2	geh. TL	Zimt
2	Essl.	Johannisbeergelee
2	Essl.	Preiselbeermarmelade
2	Essl.	Ruebenkraut
5	Essl.	Balsamessig
0,2	Ltr.	Rotwein
		KARTOFFELPUERRE
1	kg	Kartoffeln
200	ml	Sahne
3	Essl.	Butter
1	Scheibe	Schwarzbrot

Zubereitung

Die Gaensekeulen pfeffern, mit Salz einreiben (12 g Salz auf 1 kg Gaensekeule) und zugedeckt im Kuehlschrank mindestens 24 Stunden, besser drei Tage ziehen lassen.

Anschliessend in einen grossen Topf mit der Hautseite nach oben legen und mit einem Gemisch aus halb Wasser halb Oel gut bedecken. Gute zwei Stunden leicht koecheln lassen und die Festigkeit kontrollieren (das Fleisch sollte sich vom Fleischspiess gerade eben loesen lassen). Anschliessend die Gaensekeulen in eine ofenfeste Pfanne mit etwas Wasser geben und im Backofen bei 200 Grad kross braten.

Den Rotkohl am besten einen Tag vorher fein schneiden und mit fein geschnittenen Zwiebeln, den geviertelten und geschaelten Aepfeln, Zimt, Zucker, Salz, Preiselbeermarmelade, Johannis#beergelee, Rotwein und Ruebenkraut marinieren. Anschliessend ca. 3 Stunden bei milder Hitze weich kochen.

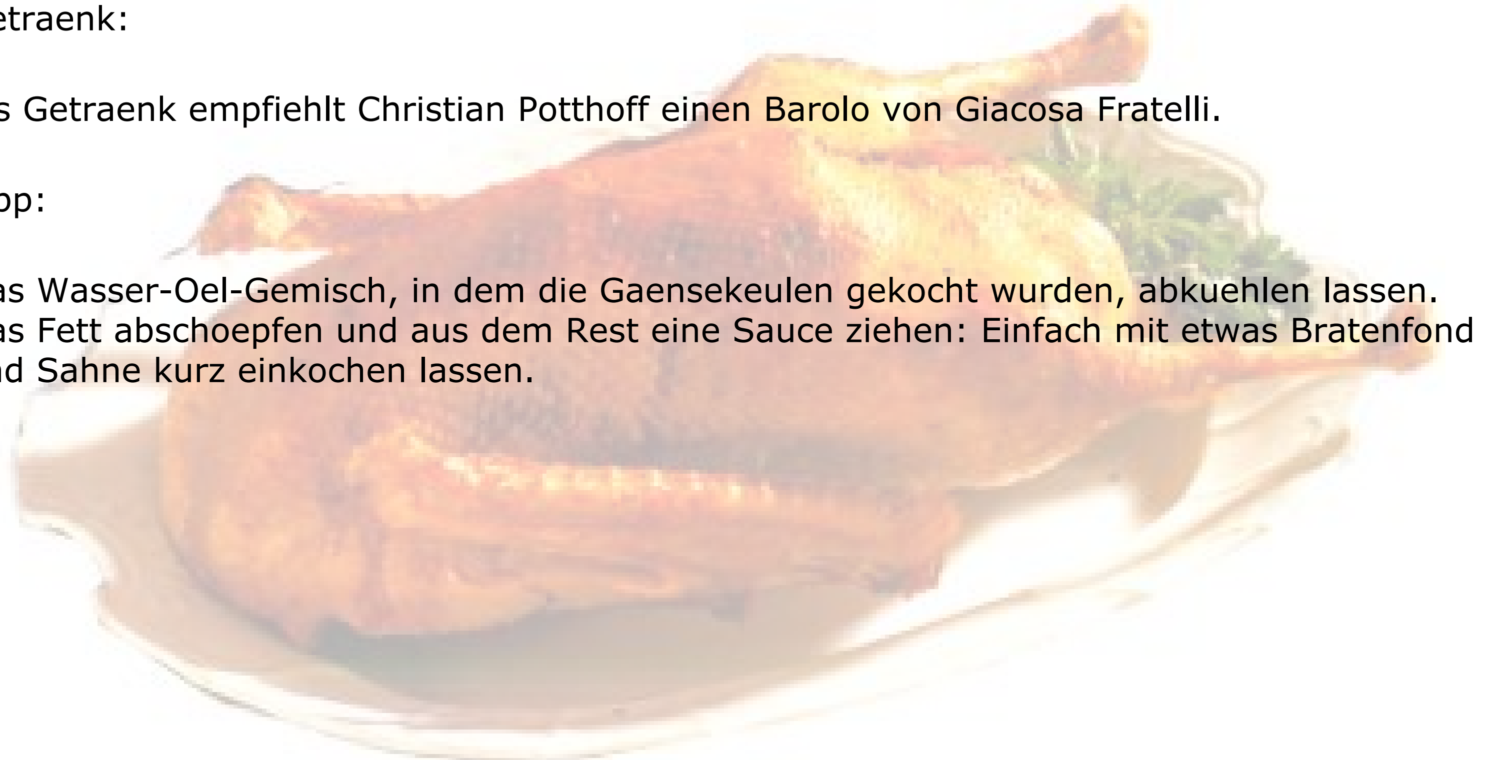
Die Kartoffeln schaelen, in Salzwasser garen und durch die Presse druecken. Sahne und Butter unterruehren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Schwarzbrot in kleinen Stuecken unterruehren.

Getraenk:

Als Getraenk empfiehlt Christian Potthoff einen Barolo von Giacosa Fratelli.

Tipp:

Das Wasser-Oel-Gemisch, in dem die Gaensekeulen gekocht wurden, abkuehlen lassen. Das Fett abschoepfen und aus dem Rest eine Sauce ziehen: Einfach mit etwas Bratenfond und Sahne kurz einkochen lassen.



gans - Rezept-Nr. 61

[Vorheriges Rezept (60)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (62)]

Gaenseklein, Dunkles (Gilt Auch fuer Entenklein)

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Gemüse
- Rotwein

Zutaten

		Gaenseklein (o.Entenklein)
		Essig
		Salz
		Pfeffer
		Zwiebeln
		Petersilie
		Gelbe Rueben
		Lauch
1		Lorbeeblatt
		Pfefferkoerner
1		Nelkenkopf
		Fett fuer eine Mehlschwitze
		Mehl fuer eine Mehlschwitze
1	Tasse	Gaenseblut o. Schweineblut
		Zucker
		Suppenwuerze
		Saure Sahne
1	Glas	Rotwein o. Most

Zubereitung

Zu Gaenseklein (o. Entenklein) gehoeren: die abgeschnittenen, kleinen Teile einer Gans (o. Ente). Dazu gehoeren die Fluegel, die Fuesse, der Kopf, Magen und Herz. Das Fleisch des Halses und in manchen Gegenden auch die gut gereinigten Daerme. (Anmerkung:

natuerlich kann man auch die Leber mitverarbeiten. Nur schmeckt sie mit Zwiebel gebraten sooo gut, dass man sie meist separat verzehrt:-)

Die Fleischteile koch man in gut gewuerztem Essigwasser, das mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Petersilie, Gelben Rueben, Lauch, Lorbeerblatt, Pfefferkoerner und einem Nelkenkopf versehen ist. Dann bereitet man eine dunkle Schwitze, die moeglichst noch mit dem Gaenseblut oder, wenn solches nicht vorhanden ist, mit Schweineblut abgeschmeckt wird. Man giesst mit der KOchbruehe auf und fuegt etwas Zucker, Suppenwuerze, saure Sahne und moeglichst auch ein Glaeschen Rotwein oder Most dazu. Die Sauce muss wuerzig-pikant und suesssauer schmecken und dunkel sein.

Man reicht Semmelknoedel oder Kartoffelkloesse oder auch Reis dazu.

:Stichworte : Gans, Gefluegel, Gemuese, Rotwein



gans - Rezept-Nr. 62

Vorheriges Rezept (61) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (63)

Gaenseklein, Helles (Auch fuer Entenklein)

(1 Rezept)

Kategorien



- Geflügel
- Gans
- Gemüse
- Wein

Zutaten

		Gaenseklein (o.Entenklein)
		Essig
		Zwiebel
		Petersilie
		Gelbe Rueben
1		Lorbeerblatt
		Salz
	Einige	Pfefferkoerner 2
		-- Nelkenkoepfe
		Suppenwuerze
		Saure Sahne
		Zucker
1	Glas	Weisswein
		Fett fuer eine Mehlschwitze
		Mehl fuer eine Mehlschwitze

Zubereitung

Zu Gaenseklein (o. Entenklein) gehoeren: die abgeschnittenen, kleinen Teile einer Gans (o. Ente). Dazu gehoeren die Fluegel, die Fuesse, der Kopf, Magen und Herz, das Fleisch des Halses und in manchen Gegenden auch die gut gereinigten Daerme. (Anmerkung: Natuerlich kann man auch die Leber mitverarbeiten. Sie schmeckt aber mit Zwiebel gebraten sooo gut, dass man sie lieber separat verzehrt:)

Zuerst kocht man die Fleischteile in Essigwasser weich. Man fuegt Zwiebel, Petersiliegruen und Petersiliewurzeln, Gelbe Rueben, 1 Lorbeeblatt, Salz, einige Pfefferkoerner und Nelkenkoepfe hinzu. Wenn das Fleisch gut weich ist, loest man es -nach Belieben- von den Knochen und bereitet dann eine helle Mehlschwitze, die mit der gesiebten Kochbruehe aufgegossenwird. Man schmeckt das mit dem Fleisch versehene Ragout mit Suppenwuerze, saurer Sahne, etwas Zucker und wenn moeglich, mit einem Glaeschen Weisswein pikant suesssauer ab und gibt rohe Kartoffelkloesse oder Semmelknoedel, Reis oder Kartoffelbrei dazu.

:Stichworte : Gans, Gefluegel, Gemuese, Wein

Vorheriges Rezept (61) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (63)



gans - Rezept-Nr. 63

[Vorheriges Rezept (62)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (64)]

Gänseleber im Blutwurstmantel mit Kaltgerührten Süßkir ..

(4 Portionen)

Kategorien

- Fleisch
- Gans
- Innerei
- Kirsche
- Zwiebel



Zutaten

		GÄNSELEBERSCHEIBEN
200	Gramm	Feste Gänseleber; zum -- Braten geeignet in 2 cm -- dicke Scheiben geschnitten Blutwurst; längs in 2 mm -- dünne Scheiben -- geschnitten
		GEWÜRZMISCHUNG
		Quatre Epices
		KALTGERÜHRTE SÜSSKIRSCHEN
500	Gramm	Süßkirschen; entsteint und -- in feine Würfel -- geschnitten
100	Gramm	Zucker
10	Gramm	Kaltbinder (modifizierte -- Stärke)
		ZWIEBELMUS
1	kg	Zwiebeln; in 4 mm feine -- Ringe geschnitten ; Salz

Zubereitung

Mit der Blutwurst in einer beschichteten Pfanne ein Quadrat von 10 cm legen. Die Pfanne auf den Ofen stellen und die Blutwurst solange roesten, bis sich eine gleichmaessige Kruste gebildet hat. Die Pfanne vom Herd nehmen und kuehl stellen. Ist das ganze richtig abgekuehlt laesst sich das Blutwurstquadrat leicht mit einer Spachtel vom Pfannenboden abheben. Aus der Kruste nun 8 Rechtecke von 2,5 auf 5 cm schneiden.

Die Gaenseleberscheiben von beiden Seiten bei kraeftiger Hitze goldbraun anbraten. Vom Herd nehmen und mit wenig Salz und ebenso wenig Quatre Epices wuerzen. An beide Seiten je eine Blutwurstkruste ankleben und aufgestellt mittig auf einen Teller anrichten.

Kaltgeruehrte Suesskirschen Die Kirschenwuerfel mit der Zucker- Kaltbindermischung verruehren.

Zwiebelmus Die Zwiebelringe in kochendem Wasser weich kochen. Gut abgetropft auf ein Blech legen und im Backofen bei ca. 150 Grad moeglichst stark abtrocknen. Im Kuechenmixer sehr fein kuttern und mit Salz wuerzen.

Das Bueffet Gebratene und roh marinierte Jakobsmuschel mit Kraeuterschaum und Zitronen-Pesto Gaenseleber im Blutwurstmantel mit kaltgeruehrten Suesskirschen und Zwiebelmus Rochenfluegel mit Champagnersauce und gruenem Gemuese-Kalbskopfragout Limousin-Rinderfilet auf braisiertem Kopfsalat mit Rindermark und heisser Mayonnaise Altmuehltaler Lammkeule auf Saubohnen mit Fenchel, Bottarga und gruener Oliventapenade Zitronentarte : O-Titel : Gaenseleber im Blutwurstmantel mit kaltgeruehrten : > Suesskirschen und Zwiebelmus

---

gans - Rezept-Nr. 64

Vorheriges Rezept (63) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (65)

Gaenseleber mit Portweinsauce und Kuerbissalat

(1 Rezept *)

Kategorien

- Vorspeise
- Gans
- Leber
- Kürbis

Zutaten

60	Gramm	Butter
500	Gramm	Kuerbis
2		Fruehlingszwiebeln
3-4	Essl.	Obstessig
		Zucker
10	ml	Kuerbiskernoel
90	ml	Pflanzenoel
15	Gramm	Kuerbiskerne
180-200	Gramm	Rauke
800	Gramm	Gaenseleber
4	Essl.	Weisser Portwein
250-300	ml	Gefluegelfond
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

(*) Reicht fuer 6-8 Portionen - Einfach, Raffiniert!

1. 50 g Butter ins Tiefkuehlfach legen. Kuerbis grosszuegig schaelen, entkernen und in 2 cm lange duenne Stifte schneiden. Kuerbisstifte in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Fruehlingszwiebeln putzen, nur die hellgruenen Teile in kleine Wuerfel schneiden und mit den Kuerbsstiften mischen.

3. Aus Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Kuerbiskernoel und 70 ml Pflanzenoel eine Sauce ruehren. Die Haelfte davon mit dem Kuerbissalat mischen und durchziehen lassen, eventuell mit Salz und Pfeffer nachwuerzen.

4. Kuerbiskerne hacken und ohne Fett roesten. Rauke putzen, waschen und trockenschleudern. Leber von Sehnen und Haeuten befreien, kalt abspuelen, trockentupfen und in mundgerechte Stuecke schneiden.

5. Restliche Butter und restliches Oel in einer grossen Pfanne erhitzen. Leberstuecke darin bei starker Hitze 1-2 Minuten unter Wenden rundherum anbraten, mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und auf Kuechenpapier abtropfen lassen.

6. Roeststoffe in der Pfanne mit Portwein loesen und etwas einkochen. Fond zugiessen und um 1/3 einkochen lassen. Inzwischen eiskalte Butter in Flockchen in die kochende Sauce schwenken, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker wuerzen. Leberstuecke in die Portweinsauce geben und darin erwaermen.

7. Restliche Salatsauce mit Rauke mischen und mit Kuerbissalat auf Portionstellern anrichten. Leber darauf verteilen und mit Portweinsauce betraeufeln. Salat mit Kuerbiskernen bestreuen und sofort servieren.

: Zubereitungszeit: 1 Stunde, 20 Minuten
: Pro Portion (bei 8 Portionen):
: 20 g E, 24 g F, 11 g KH = 347 kcal (1452 kJ)



---

gans - Rezept-Nr. 65

[Vorheriges Rezept (64)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (66)]

Gaenseleberkugeln mit Apfelgelee

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Innereien
- Gans
- Obst

Zutaten

400	Gramm	Gaensestopfleberparfait
1	Pack.	Pumpernickelbrot
300	ml	Apfelsaft
200	ml	Wein, edelsuess
2		Aepfel, saeuerlich; ge-
		-- schaelt und entkernt
1		Minzeblatt
		Salz
		Zucker
		Zitronensaft
8	Blätter	Gelatine

Zubereitung

Parfait zu kleinen Kugeln formen.

Pumpernickel hacken, im 150oC heissen Backofen trocknen lassen, dann fein zerbroeseln. Die Kugeln darin waelzen und kalt stellen.

Apfelsaft und Wein einige Minuten koecheln lassen. Aepfel in kleine Wuerfel schneiden und mit dem Minzeblatt dazugeben. Abschmecken und aufkochen lassen. beiseite stellen und eine Stunde ziehen lassen. Die eingeweichte, ausgedrueckte Gelatine dazugeben und im Kuehlschrank gelieren lassen.

Gelee in Wuerfel schneiden und die Kugeln darauf anrichten.

Idealer Begleiter zu diesem eleganten Mitternachtssnack zu zweit ist ausser Champagner ein Sauternes oder ein Gewuerztraminer Spaetlese.

:Stichworte : Gans, Gefluegel, Innerei, Obst

Vorheriges Rezept (64) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (66)

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de



gans - Rezept-Nr. 66

Vorheriges Rezept (65) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (67)

Gänseleberpastete

(1 Rezept)

Kategorien



- Einkochen
- Gans
- Hackfleisch
- Innereien
- Wurst

Zutaten

250	Gramm	Gänseleber
1	groß.	Zwiebel
30	Gramm	Gänseschmalz
1	kg	Gänsehackfleisch, mager
		Salz
		Pfeffer
1	Messersp.	Muskatnuß; gerieben

Zubereitung

Leber in Stuecke schneiden, Zwiebel schaelen und in Scheiben schneiden, beides im Schmalz braten.

Anschliessend einmal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen, mit dem Hackfleisch vermengen und nochmals durch den Wolf drehen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss wuerzen.

Sodann die Masse in Einmachglaeser fuellen, etwa bis zwei Fingerbreit unter den Rand.

Die Glaeser mit Gummiringen und Deckel verschliessen und in einem Einkochtopf 110 Minuten bei 100° C einkochen.

---

gans - Rezept-Nr. 67

[Vorheriges Rezept (66)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (68)]

Gänseleberpraline

(1 Rezept)

Kategorien

- Brot
- Gans
- Innerei
- Pastete

Zutaten

1	Dose	Oder
1	Glas	Gänseleberpastete
100	Gramm	Pumpernickel
20	Gramm	Korinthen
10		Pralinenhülsen

Zubereitung

Die Gaenseleberpastete zu kleinen Kugeln ausstechen. Das Pumpernickel und die Korinthen im Mixer zerhacken. Die Gaenseleberkugeln mit den Pupernickelbroeseln "panieren" und in die Pralinenhuelsen setzen. Kuehlen!

-

[Vorheriges Rezept (66)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (68)]

gans - Rezept-Nr. 68

[Vorheriges Rezept (67)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (69)]

Gaensepoekelkeule mit Ruebchen (Brandenburg)

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Gemüse



Zutaten

4		Gaensekeulen
1	kg	Ruebchen
		Salzkartoffeln
250	Gramm	Kochsalz-Salpeter
		Salz
		Butter
		Gaensefett
		Zucker
		Mehl
2		Lorbeerblaetter
3	Ltr.	Wasser
		Wasser zum Vorkochen

Zubereitung

Gaensekeulen zwei Tage in Gewuerzlake legen. Diese wird aus dem Wasser, den Lorbeerblaettern und dem Kochsalz-Salpeter durch Aufkochen hergestellt. Keulen in der Lake mehrfach umdrehen.

Ruebchen putzen, waschen, schneiden und mit Butter, Gaenseschmalz und Zucker in einer Pfanne anroesten, in einen Topf geben und nach Beigabe von Wasser, in dem die Gaensekeulen circa 40 Minuten vorgekocht wurden, zusammen mit den Keulen garduensten.

In einer Kasserole Butter auslassen, Mehl hinzugeben, leicht anroesten. Mit dem Fond aus dem Topf der gegarten Ruebchen und Gaensekeulen auffuellen und zu einer leicht saemigen, hellbraunen Sauce verkochen; mit Salz und Zucker abschmecken.

Gaensekeule auf Ruebchen anrichten. Dazu Salzkartoffeln. Ein Bier oder ein leichter Rose sind das passende Getraenk.

Vorheriges Rezept (67) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (69)



gans - Rezept-Nr. 69

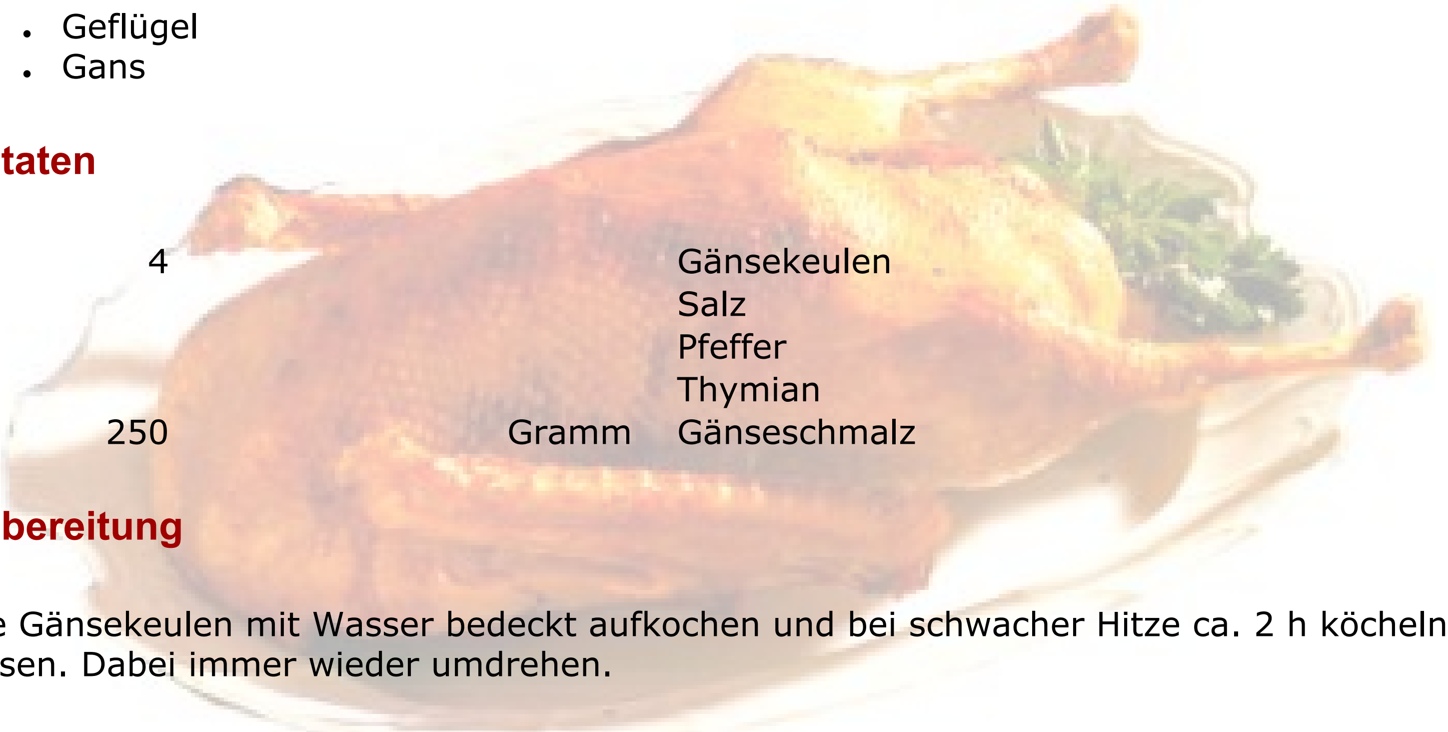
Vorheriges Rezept (68) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (70)

Gänserillettes

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Gans



Zutaten

4		Gänsekeulen
		Salz
		Pfeffer
		Thymian
250	Gramm	Gänseschmalz

Zubereitung

Die Gänsekeulen mit Wasser bedeckt aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 2 h köcheln lassen. Dabei immer wieder umdrehen.

Die Keulen aus der Brühe nehmen und auslösen. Die Brühe auf ca. 150 ml reduzieren. Das ausgelöste Fleisch mit Thymian würzen, mit zwei Gabeln zerzupfen und dabei immer wieder mit der Brühe tränken. Das Schmalz erwärmen und das Fleisch mit dem Schmalz bedecken.

Kann halbiert werden. Läßt sich mehrere Tage im voraus zubereiten.

Vorheriges Rezept (68) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (70)

gans - Rezept-Nr. 7

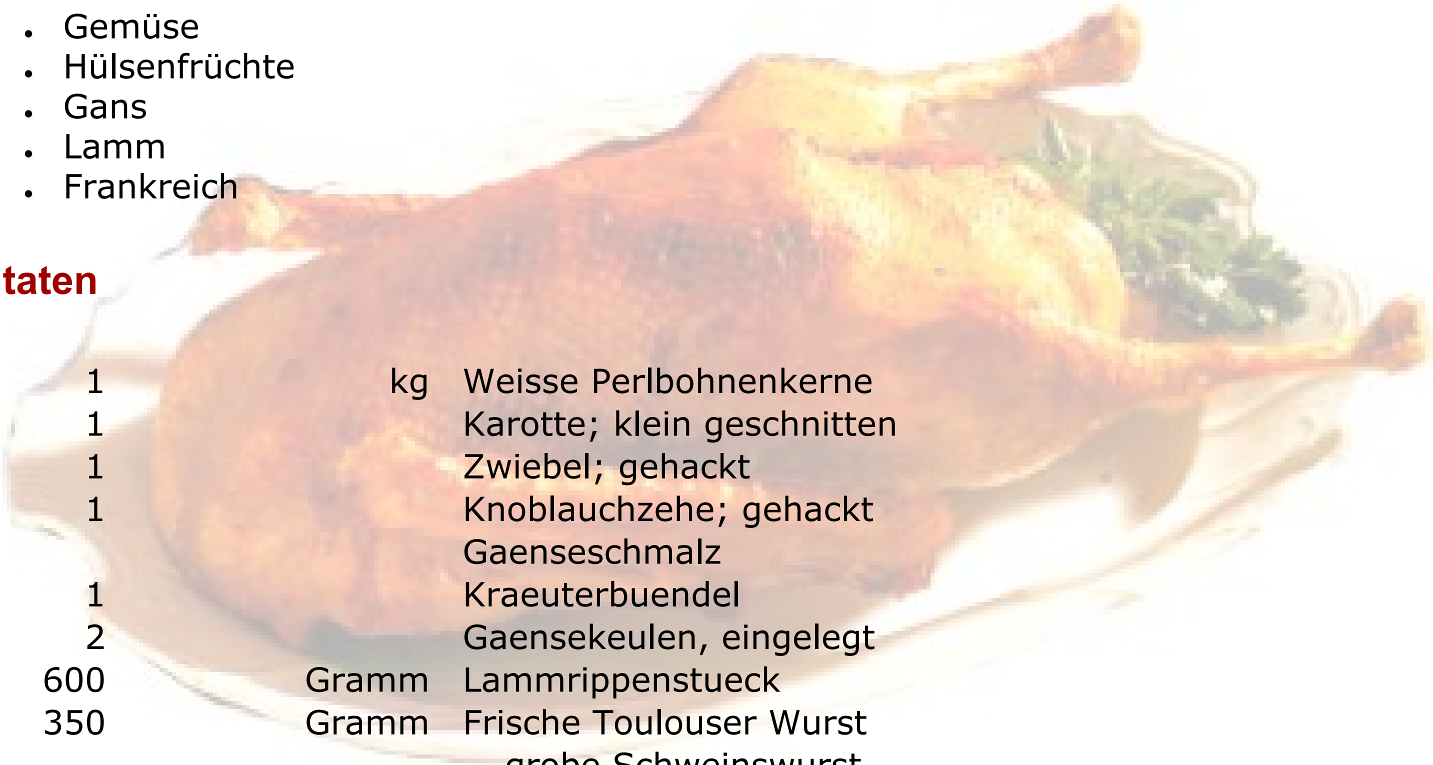
Vorheriges Rezept (6) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (8)

Cassoulet a la Toulousaine

(4 Portionen)

Kategorien

- Gemüse
- Hülsenfrüchte
- Gans
- Lamm
- Frankreich



Zutaten

1	kg	Weisse Perlbohnenkerne
1		Karotte; klein geschnitten
1		Zwiebel; gehackt
1		Knoblauchzehe; gehackt
		Gaenseschmalz
1		Kraeuterbuendel
2		Gaensekeulen, eingelegt
600	Gramm	Lammrippenstueck
350	Gramm	Frische Toulouser Wurst
		-- grobe Schweinswurst

Zubereitung

Bohnenkerne ueber Nacht einweichen, dann in kaltes, UNGESALZENES Wasser geben, aufkochen und abschaeumen.

Die kleingeschnittene Karotte, Zwiebel und Knoblauch in etwas Gaensefett anduensten, zusammen mit dem Kraeuterbuendel zu den Bohnen geben und 1/2 Stunde sanft koecheln lassen. Dann das Kraeuterbuendlein entfernen.

Die Gaensekeulen zusammen mit dem Lammfleisch und der Wurst anduensten. Zu den Bohnen geben und mitkochen.

Wenn die Bohnenkerne zu zerfallen beginnen, den Topf vom Feuer nehmen und alles in einen Tontopf schuetten. Bei sanfter Hitze 1 Stunde im Ofen garen.

Abkuehlen lassen. Nach einigen Stunden oder am folgenden Tag die feste Schicht, die sich auf der Oberflaeche bildet, zerteilen, gut untermischen, etwas Wasser beifuegen und langsam aufwaermen.

Manche fuegen dem Cassoulet etwas Tomatensauce bei, doch dies ist eigentlich nicht noetig.

Quelle

Robert J. Courtine,
Simenon et Maigret
passent a table
Paris, Laffont, 1992
Erfasst von Rene Gagnaux

Vorheriges Rezept (6) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (8)



gans - Rezept-Nr. 70

Vorheriges Rezept (69) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (71)

Gänserillettes mit Thymian

(8 Gläser*)

Kategorien

- Fleisch
- Gans

Zutaten



3		Gänsekeulen à 5oo g
20	Gramm	Zucker
30	Gramm	; Salz
10		Wacholderheeren
70		Pimentkörner
10		Schwarze Pfefferkörner
3		Lorbeerblätter
250	Gramm	Gänseschmalz mit 1o%
		-- Schweineschmalz
2		Unbehandelte Zitronen
20		Thymian
		Lorbeerblätter; zum
		-- Garnieren

V I T A L I N F O
Zubereitung.........3:3o
-- Stunden
(plus Kühlzeiten)
Pro Glas.(1o)........36o
-- kcal (1513 kJ)
Kohlenhydrate..........2 g
Eiweiß................19 g
Fett..................31 g

Zubereitung

*8-10 Gläser 1. Gansekeulen mit Zucker und Salz einreiben und über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag die Keulen in einen großen Topf mit reichlich kochendem Wasser geben und bei milder Hitze 2 Stunden sieden lassen, dabei die aufsteigenden Trübstoffe entfernen. Keulen herausnehmen und abkühlen lassen. Gänsefond durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und entfetten. Fond bei starker Hitze auf 15o ml einkochen (wegen des hohen Fettgehalts eventuell die Hitze reduzieren). Abkühlen lassen. Fleisch von den Knochen lösen, dabei Haut, Sehnen und Knorpel entfernen.

2. Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Lorbeer grob zerteilen. Schmalz erwärmen, Wacholder, Piment, Pfeffer und Lorbeer zugeben und bei milder Hitze 1o Minuten ziehen lassen. Schmalz durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Schale von 1 Zitrone auf einer Haushaltsreibe fein raspeln. Schale von der restlichen Zitrone mit einem Zestenreißer dünn abziehen. Zitronenzesten in kochendem Wasser 1o Sekunden blanchieren, in ein Sieb gießen, abschrecken und abtropfen lassen. Thymianblätter abzupfen.

3. Fleisch mit Fond, Zitronenschale und Thymian mischen und gleichmäßig auf 8-1o Gläser (à 15o ml Inhalt) verteilen. Die Gläser mit dem Schmalz auffüllen, dabei mit einem Holzstäbchen vorsichtig rühren, damit sich Fleisch und Schmalz gleichmäßig mischen. Mit Zitronenzesten und kleinen Lorbeerblättern garnieren und mindestens 1 Tag kalt stellen. Dazu passt Bauernbrot.

-

Vorheriges Rezept (69) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (71)

gans - Rezept-Nr. 71

Vorheriges Rezept (70) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (72)

Gaenseschenkel im Schmorkraut

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Weisskohl



Zutaten

2		Gaenseschenkel
		; Salz
2	kg	Weisskohl
2	groß.	Zwiebeln
30	Gramm	Schweineschmalz
250	ml	; heisses Wasser
		; Zucker
		Essig

Zubereitung

Gaenseschenkel mit Salz einreiben. Weisskohl vierteln, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und wuerfeln. Schweineschmalz zerlassen, die Gaenseschenkel von allen Seiten gut darin anbraten, die Zwiebelwuerfel hinzufuegen und mitbraeunen lassen. Heisses Wasser hinzugiessen, den Kohl dazugeben, mit Salz wuerzen, gar schmoren lassen, das Fleisch von den Knochen loesen und in eine vorgewaermte Schuessel legen. Den Kohl mit Salz, Zucker und Essig abschmecken und zu dem Fleisch geben.

Schmorzeit: Etwa 1 1/2 Stunden Beilage: Salzkartoffeln

Vorheriges Rezept (70) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (72)

gans - Rezept-Nr. 72

Vorheriges Rezept (71) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (73)

Gaenseschmalz

(1 Rezept)

Kategorien

- Aufbau
- Aufstrich
- Gans

Zutaten

1	Teil	Schweineschmalz
2	Teile	Gaensefett
1		Zwiebel
1		Apfel

Zubereitung

Zwiebel und Apfel schaelen und kleinschneiden. Die Zwiebelwuerfelchen anroe- sten, bis sie goldgelb sind. Zusammen mit dem Schmalz und dem Fett zirka 15 Minuten koecheln, in Steingutgefaesse abfuellen, auskuehlen lassen und mit Pergamentpapier zubinden. Kuehl lagern.

:Stichworte : Aufbau, Aufstrich, Gans

Vorheriges Rezept (71) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (73)

gans - Rezept-Nr. 73

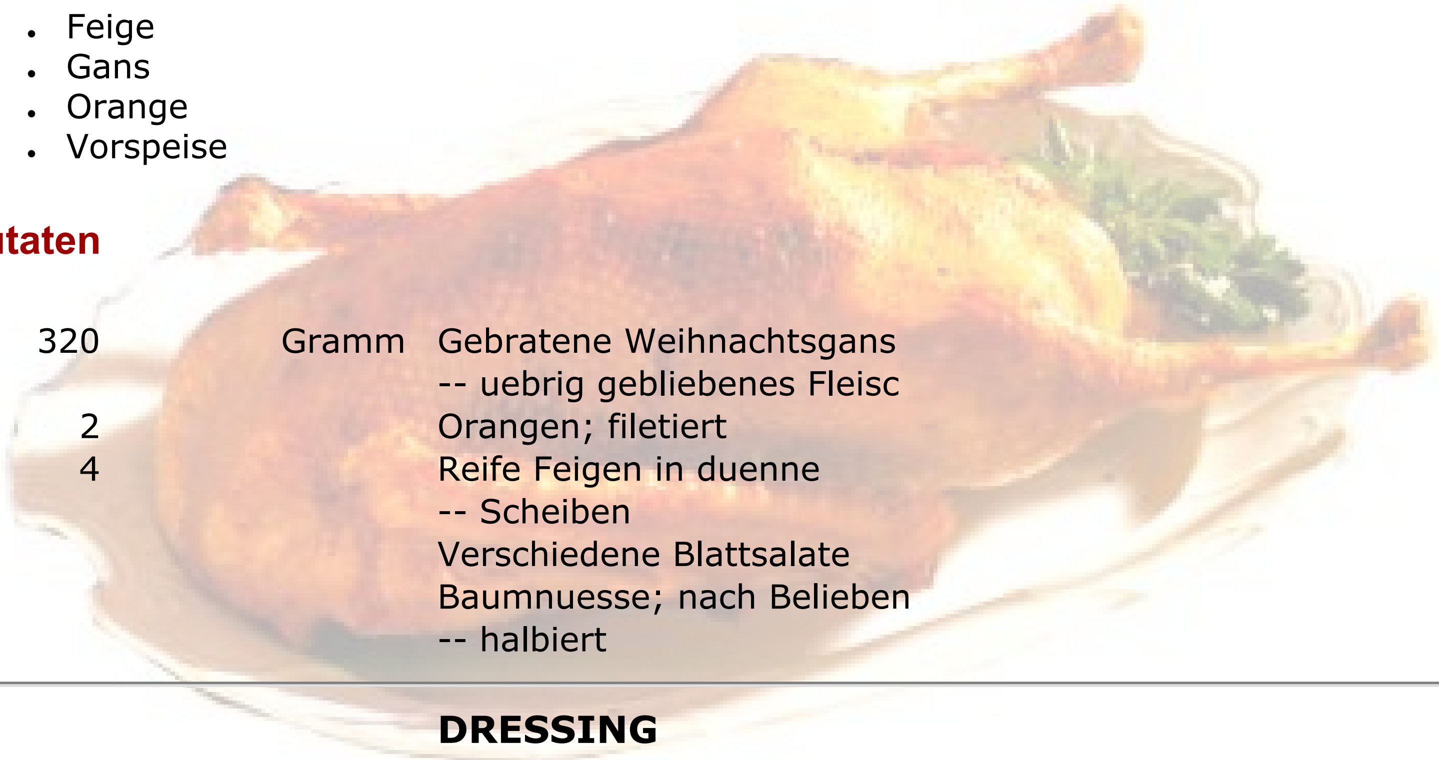
[Vorheriges Rezept (72)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (74)]

Gaensetatar und Orangen im Feigenmantel

(4 Portionen)

Kategorien

- Feige
- Gans
- Orange
- Vorspeise



Zutaten

320	Gramm	Gebratene Weihnachtsgans
		-- uebrig gebliebenes Fleisc
2		Orangen; filetiert
4		Reife Feigen in duenne
		-- Scheiben
		Verschiedene Blattsalate
		Baumnuesse; nach Belieben
		-- halbiert
		DRESSING
8	Essl.	Baumnussoel
4	Essl.	Apfelessig
		Salz
		Weisser Pfeffer
		Kastanienbluetenhonig
		REF
		TA 14.12.2002 Vermittelt
		-- von R.Gagnaux

Zubereitung

Umgekehrte Rolle: Bei dieser Vorspeise dient fuer einmal die Gans als Fuellung.

Eine Gans kommt selten allein. Beim Festessen gehoeren nicht nur allerlei Beigaben zum

gebratenen Vogel, sondern auch nicht zu knapp kalkulierte Vor- und Nachspeisen. Das Ergebnis: Am naechsten Tag sieht man sich mit mehr oder weniger viel uebrig gebliebenem Gaensefleisch konfrontiert # nicht mehr sehr ansehnlich, aber zum Wegwerfen viel zu schade. Zu schade auch, um zwischen zwei Brotscheiben als Sandwich-Einlage zu verschwinden. Aufwaermen geht auch nicht.

Aber die Gans von gestern ergibt eine ausgezeichnete Vorspeise von heute: Das Gaensefleisch von Haut und Knochen abloesen, fein hacken und mit einem Drittel vom Dressing marinieren. Die Mischung zu einem Tuermchen aufrichten. Darauf die filetierten Orangenschnitze platzieren. Mit den Feigenscheiben ummanteln. In der Mitte des Tellers anrichten.

Den Salat rund um das Tuermchen verteilen. Nach Belieben mit halbierten Baumnuessen dekorieren.

Quelle

Gepostet von: Rene Gagnaux

Vorheriges Rezept (72) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (74)

gans - Rezept-Nr. 74

Vorheriges Rezept (73) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (75)

Gammeliner Gaensetopf

(4 Personen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Gemüse



Zutaten

4		Gaensekeulen
400	Gramm	Linsen
1,5	Ltr.	Fleischbruehe
1		Zwiebel
150	Gramm	Wurzelgemuese
12		Fingermoehrchen
		Rotwein, trocken
40	Gramm	Butter
10		Petersilienwurzeln
		Feldsalat
		Rosmarin
		Beifuss
		; Salz und Pfeffer
		Butter

Zubereitung

Die Linsen in Fleischbruehe ansetzen. Das Gemuese putzen. Dann die Gaensekeulen wuerzen und anschmoren, danach die Zwiebel und das Wurzelgemuese dazugeben, schoen anbraeunen lassen und mit Rotwein abloeschen und ca. 60 Minuten schmoren lassen.

Zwischenzeitlich die frischen Fingermoehrchen putzen und mit etwas Kraut in Fleischbruehe ca. 10 Minuten duensten.

Nun das Linsengemuese abschmecken und im Rechaud anrichten. Die 4 Gaensekeulen darauf legen und die Moehrchen verteilen.

Den Feldsalat in der Mitte im Kreis anordnen und die gegrillten Petersilienwurzeln ausrichten.

Den Gaensefond passieren, mit kalten Butterwuerfeln saemig ruehren und extra reichen.

Quelle

NORDTEXT

- Erfasst von Ulli Fetzer am 28.04.1999

Vorheriges Rezept (73) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (75)



gans - Rezept-Nr. 75

Vorheriges Rezept (74) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (76)

Gans (Info)

(1 Text)

Kategorien

- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Info
- Information

Zutaten

1	Info

Zubereitung

Nicht nur draussen in der Natur spiegeln sich die Jahreszeiten wieder, sondern auch in der Kueche. So werden traditionell in der Zeit zwischen Martini und Weihnachten besonders gerne knusprige Gaense zubereitet und aufgetischt.

Weil vielen allerdings eine ganze Gans zuviel ist, geraet die Zubereitung dieses koestlichen Gefluegels in einigen Haushalten in Vergessenheit. Wir haben Alternativen fuer alle, die die Ganstradition bewahren aber kleinere Portionen zubereiten moechten und stellen koestliche Rezepte einzelner Teilstuecke der Gans vor.

Warenkunde * Gaense werden sowohl als ganze Schlachtkoerper und auch in Teilstuecken als Brust und Keule angeboten. Im Handel gibt es sie sowohl frisch als auch tiefgefroren.
* Gaense von guter Qualitaet sind gleichmaessig blass, haben keine Federreste oder Hautrisse, eine fettige Haut und eine fleischige Brust.
* Gaense sollten nicht aelter als ein Jahr sein, denn Gaensefleisch ist nur im ersten Jahr wirklich schmackhaft.
* Von allen Gefluegelarten hat die Gans die hoechsten Fettanteile. Deshalb sollte vor dem Braten alles sichtbare Fett entfernt werden. Darueber hinaus empfiehlt es sich den ganzen Schaltkoerper im Backofen auf einem Rost zu garen, damit ueberschuessiges Fett abtropfen kann. Bei Teilstuecken empfiehlt es sich, diese zuerst in einer Pfanne anzubraten, dann ueberschuessiges und ausgetretenes Fett abzugiessen und dann die

Teilstuecke erst in Ofen fertig zu garen.

Rezepte:

Gebratene Gaensebrust Gaensekeule mit Orangensauce http://www.swr.de/ kaffee-oder-tee/vvv/kochschule/2004/11/16/index.ht ml



Vorheriges Rezept (74) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (76)

gans - Rezept-Nr. 76

Vorheriges Rezept (75) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (77)

Gans a la Kurt

(6 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans

Zutaten



1		Gans max. 5kg
		Aepfel
		Zwiebeln
		Thymian
		Backpflaumen
		Honig
		Balsamessig
		Salz

		FUER DIE SAUCE
1		Gaensehals
		Gaensefluegel; abgetrennt
1	Bund	Suppengruen
1		Zwiebel
		Oel
		Thymian
1		Ingwerstueck, nussgross
		Petersilie
350	ml	Spaetburgunder; kraeftiger
		-- deutscher
		Holundersaft
		Pflaumenwein
		Madeira
		Suesse Sojasauce
		Honig

		Balsamico-Essig
		Cognac
		Berliner Weisse
		Ingwer; gerieben, getrocknet
1	Teel.	Mondamin
		Salz

		STECKRUEBEN-KARTOFFELPUEREE
1	klein.	Steckruebe
		Kartoffeln
		Butter
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Fluegel der Ganz kurz unter dem Fluegelgelenk abtrennen. Aepfel, Zwiebeln, Thymian, Backpflaumen in den Bauch des Vogels stopfen, mit Zahnstochern zustechen oder mit Kuechengarn zunaehen. Ab mit der Gans in den Ofen, der vorher auf bruellende 250 Grad oder besser 220 Grad bei Umluft vorgeheizt wurde. Die Hitze muss sein, nur so kommt das Fett in die Gaenge. Damit die Gans von allen Seiten Schmackes bekommt, ein Bratrost zwischen die Gans und das (moeglichst tiefe) Blech legen. Sobald genuegend Fett zu brutzeln beginnt, wird es der Gans wieder ueber die Brust gekippt, unnachsichtig, mindestens alle 10 Minuten.

Nach etwa einer Stunde der Gans mildernde Umstaende zubilligen und die Temperatur auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) senken. Weiterbegiessen! Nach etwa 2 Stunden Bratzeit muss der Vogel aussehen wie im Kochbuch. Vorher rechtzeitig eine Mischung aus Honig, mit Balsamessig glattgeruehrt, auf die Brustseiten pinseln, Das foerdert Braeunung und Geschmack. Doch aufpassen, dass das Tier nicht ploetzlich wie ein Waldbrandopfer aussieht. Weiterbegiessen. Zwei Stunden Bratzeit insgesamt sind genug.

Zwischenzeitlich die Sauce zubereiten.

Hals und Fluegel in kleine Stuecke hacken, in eine Pfanne geben. Kleingeschnittenes Suppengruen, geviertelte Zwiebel und Ingwerstueck hinzugeben. Bei mittelstarker Hitze mit etwas Oel ca. 15 Minuten anbraten, bis Knochen und Gemuese hellbraun angefaerbt sind. Thymian und Petersilie nachwerfen. Rotwein angiessen. Alles locker vor sich hin brodeln und einkochen lassen. Die Braeunung der Sauce wird noch edler, wenn zunaechst wenig Fluessigkeit angegossen, verkocht, angegossen,verkocht wird.

Nachdem die Gans aus dem Ofen genommen wurde, dieser zehn, viel besser zwanzig Minuten Entspannung mitten im Raum auf einem Brett goennen. In der Zwischenzeit die Sauce mit allen Bestandteilen durch ein Sieb in eine Kasserolle kippen. Sauce, keine Suppe! Weiter einkochen und Geschmack zugeben. Holundersaft, Pflaumenwein, Madeira, suesse Sojasauce, Honig, Balsamico-Essig, Cognac, Berliner Weisse, Ingwerpulver, alles ist moeglich, selbst Kuemmel, wer es mag. Die Sauce mit dem in Wasser verruehrten Mondamin binden. Abschmecken, fertig!

Nun wird die Gans tranchiert. Die Stuecke kommen auf eine Platte, die Platte in den Backofen unter den bereits erroeteten Grill. Eine Minute reicht etwa, um das Fleisch ganz heiss und die Pelle noch knuspriger zu bekommen.(Achtung: Waldbrand!) Wer keinen Grill besitzt, verspachtelt die Gans einfach so. Die Keulen koennen nach zwei Stunden noch eine Spur rosa zeigen. Der Perfektionist darf sie im Ofen nachbraten.

Als Beilage gibt es den traditionellen Rotkohl und statt der rituellen Kartoffelkoesse Steckrueben-Kartoffel-Pueree nach nordischer Art. Rueben und Kartoffeln, halb und halb wuerfeln und im geschlossenen Topf weichkochen, abgiessen puerieren, Butter unterruehren, salzen und pfeffern. Kann gut einen Tag vorher zubereitet werden und wird dann in der, aehem, Mikrowelle erhitzt. Schmeckt toll.

Zur Gans schmeckt die halbtrockene Riesling-Auslese von Gunderloch. Ja, Weisswein. Bei dieser Gans ist alles moeglich.

Vorheriges Rezept (75) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (77)



gans - Rezept-Nr. 77

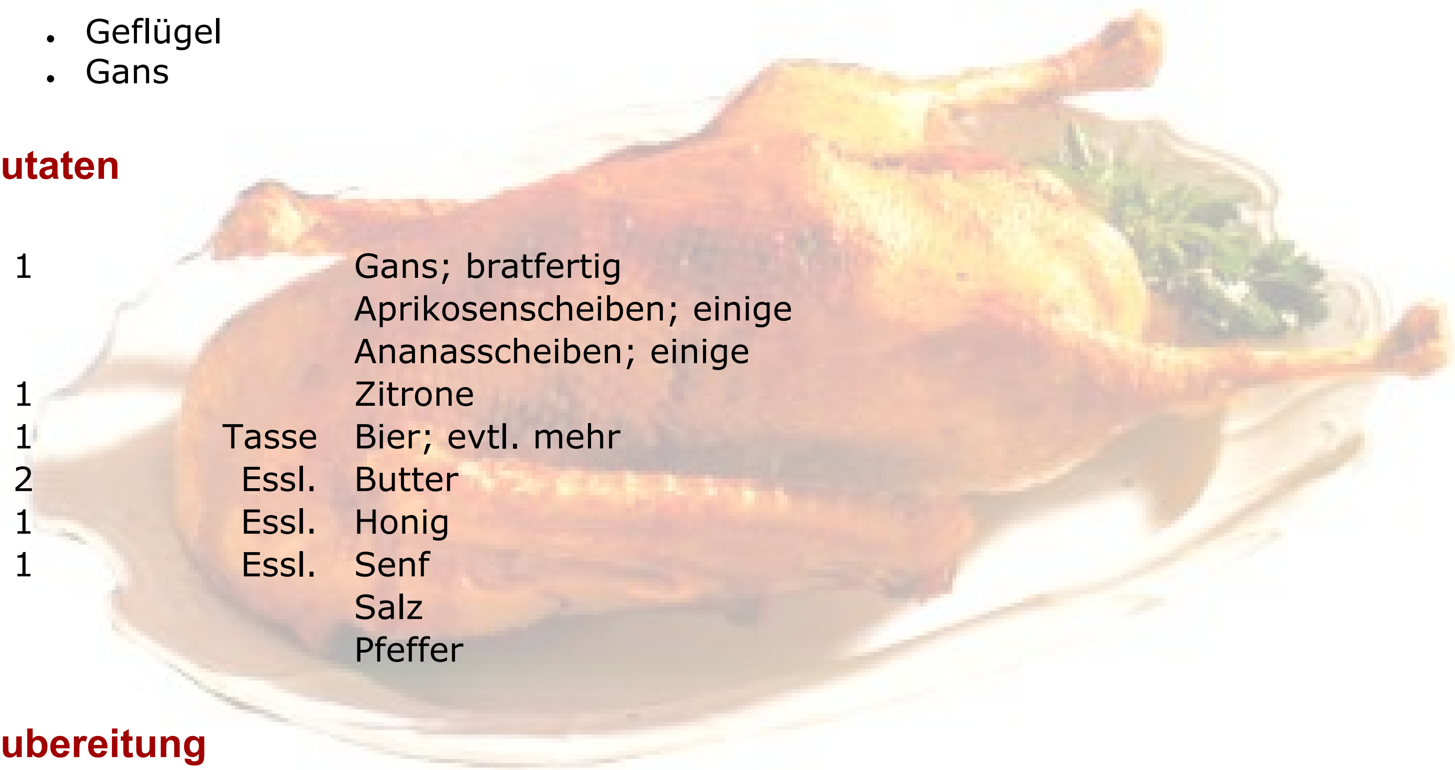
[Vorheriges Rezept (76)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (78)]

Gans a la Musketier

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Gans



Zutaten

1		Gans; bratfertig
		Aprikosenscheiben; einige
		Ananasscheiben; einige
1		Zitrone
1	Tasse	Bier; evtl. mehr
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Honig
1	Essl.	Senf
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Gans innnen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, mit dem zerkleinerten Obst füllen.

Die Gans ca. 3 - 3 1/2 Stunden bei ca. 180 °C im Backofen braten. Zwischendurch mit einer aus Bier, Honig und Senf gemischten Sauce bestreichen.

Zum Schluß die Temperatur etwas erhöhen, damit die Haut kross wird.

In Butter gedünstetes Obst mit der Gans anrichten und die ungebundene Sauce mit Salz abschmecken.

gans - Rezept-Nr. 78

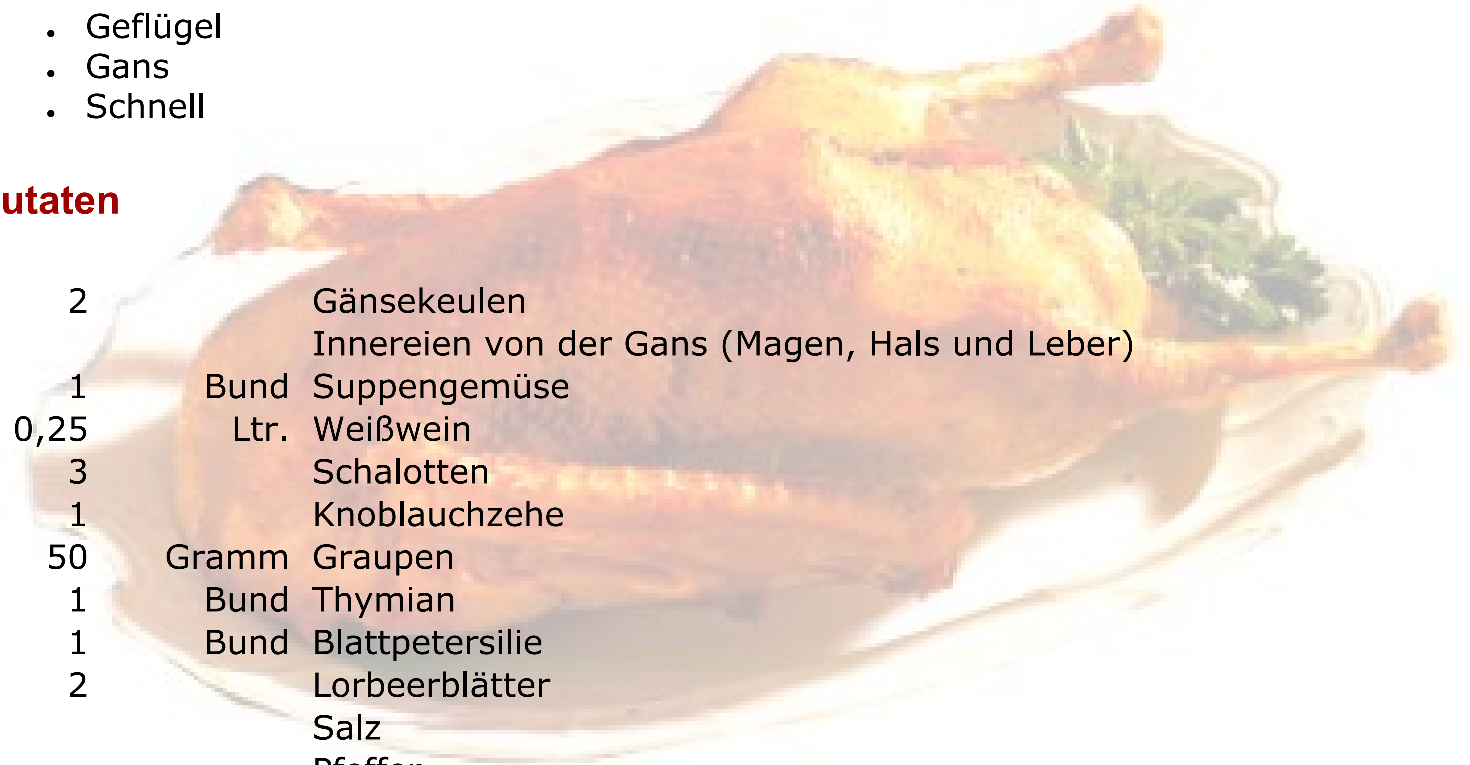
Vorheriges Rezept (77) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (79)

Gans auf die Schnelle

(2 Personen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Schnell



Zutaten

2		Gänsekeulen
		Innereien von der Gans (Magen, Hals und Leber)
1	Bund	Suppengemüse
0,25	Ltr.	Weißwein
3		Schalotten
1		Knoblauchzehe
50	Gramm	Graupen
1	Bund	Thymian
1	Bund	Blattpetersilie
2		Lorbeerblätter
		Salz
		Pfeffer
		Evtl. etwas Mehlbutter

Zubereitung

Schalotten, Blattpetersilie und Thymian feinhacken. Suppengemüse würfeln. Die Fleischstücke mit Pfeffer und Salz würzen. Schalotte mit etwas Butter in einem Schnellkochtopf anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen.

Thymian, Knoblauch, Lorbeerblätter, Grauben, Keulen, Hals und den in Stücke geschnittenen Magen dazugeben und den Schnellkochtopf verschließen. Auf oberste Druckstufe aufkochen lassen. Dann etwas vom Feuer ziehen, evtl. wieder daraufschieben. So die Hitze regulieren, daß immer maximaler Druck herrscht, ohne daß Dampf entweicht.

Nach 20 Minuten den Dampf ablassen und den Topf öffnen. Gänseleber, Suppengemüse und Petersilie zugeben: Den Deckel wieder verschließen und Topfinhalt nochmals

aufkochen lassen. Nach weiteren 10 Minuten wieder abdampfen und Deckel öffnen. Fleischstücke herausnehmen und warmhalten.

Mit einem Eßlöffel das Fett der Soße abschöpfen und diese reduzieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und, wenn nötig, mit etwas Mehlbutter abbinden. Die Fleischstücke mit der Soße anrichten. Dazu passen gut Schupfnudeln.

Vorheriges Rezept (77) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (79)

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de



gans - Rezept-Nr. 79

Vorheriges Rezept (78) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (80)

Gans mit Apfel-Brot-Kräuter-Füllung

(8 Personen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel

Zutaten



1		Gans (ca. 4 kg)
		Salz
4		Brötchen (evtl. mehr)
2		Säuerliche Äpfel
		Gänseherz
		Gänseleber
1	Teel.	Zwiebel, fein gehackt
1	Teel.	Petersilie, fein gehackt
2	Teel.	Beifuß, gehackt
		Muskat
3		Frische Eier
		Milch
		Pfeffer

Zubereitung

Die kuechenfertige Gans innen mit Salz ausreiben.

Die Broetchen in Scheiben und die Aepfel in feine Spalten schneiden. Herz und Leber klein hacken. Zwiebel, Petersilie, Beifuss, Salz, Muskat, Eier und Milch zugeben und alles gut vermengen. Die Fuellung in die Gans geben und gut zunaehen. Mit Pfeffer bestreuen.

Bei 175 - 200° C etwa 2 1/2 Stunden braten. Dabei des oefteren mit Bratenfluessigkeit uebergiessen. Eine sehr fette Gans nur mit heissem Wasser uebergiessen.

gans - Rezept-Nr. 8

[Vorheriges Rezept (7)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (9)]

CASSOULET «TOULOUSERART»

(4 Personen)

Kategorien



- Fleisch
- Frankreich
- Gans
- Hauptspeise
- Huelsenfruechte

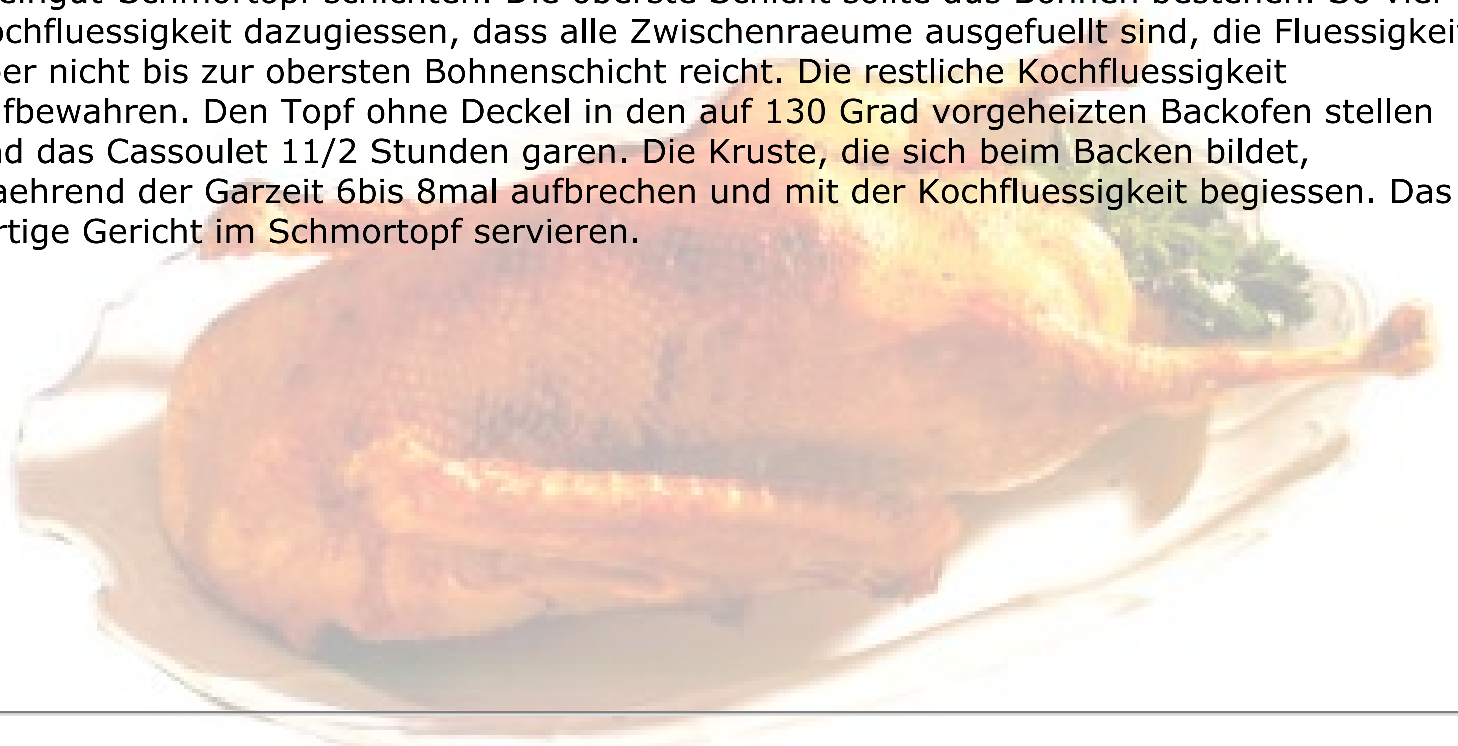
Zutaten

500	Gramm	Weisse Bohnen -- (ueber Nacht eingeweicht -- und abgetropft)
100	Gramm	Schweineschwarte, -- (frisch, zu einer Rolle -- zusammengebunden und 5 -- Minuten blanchiert)
1		Bruehwurst -- (etwa 500 g schwer), -- eingestochen
1		Bouquet garni -- (Lauch, Sellerie, -- Karotte)
2		Karotten -- (in Scheiben geschnitten)
5		Knoblauchzehen -- (zerdrueckt)
0,25		Gans -- (in 2 Teile zerlegt)
2		Tomaten -- (abgezogen, entkernt und -- grob gehackt)
4	Essl.	Gaensefett -- (ausgelassen)
100	Gramm	Luftgetrocknete Wurst

-- (in duenne Scheiben
-- geschnitten)
Salz

Zubereitung

Die Bohnen 1 Stunde kochen, danach leicht salzen und abtropfen lassen. Wieder in den Topf geben und mit kochendem Wasser in bedecken. Die Schweineschwarte, die Bruehwurst, das Bouqet garni, die Karotten und 3 Knoblauchzehen dazugeben. Zugedeckt 1 Stunde koecheln lassen. Die Wurst herausnehmen, in Scheiben schneiden und wieder zu den Bohnen geben. Die restlichen beiden Knoblauchzehen mit den Gaensestuecken im Gaensefett anbraten. Wenn die Gaensestuecke braun sind, den Inhalt der Pfanne mit den Tomaten und den Bohnen vermischen und alles zusammen weitere 2 Stunden garen. Abgiessen und die Kochfluessigkeit auffangen. Bohnen, und Gaensefleischstuecke in einen Steingut-Schmortopf schichten. Die oberste Schicht sollte aus Bohnen bestehen. So viel Kochfluessigkeit dazugiessen, dass alle Zwischenraeume ausgefuellt sind, die Fluessigkeit aber nicht bis zur obersten Bohnenschicht reicht. Die restliche Kochfluessigkeit aufbewahren. Den Topf ohne Deckel in den auf 130 Grad vorgeheizten Backofen stellen und das Cassoulet 11/2 Stunden garen. Die Kruste, die sich beim Backen bildet, waehrend der Garzeit 6bis 8mal aufbrechen und mit der Kochfluessigkeit begiessen. Das fertige Gericht im Schmortopf servieren.



---

gans - Rezept-Nr. 80

Vorheriges Rezept (79) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (81)

Gans mit feiner Kräuter-Apfel-Brot-Füllung*

(1 Rezept)

Kategorien

- Fleisch
- Gans

Zutaten



1		Frische Gans (4-5 kg)
2	Teel.	Salz
2		Äpfel
5		Brötchen
1		Gänseherz
1		Gänseleber
2	Teel.	Zwiebel fein gehackt
3		Eier
3	Essl.	Milch
1	Essl.	Petersilie gehackt
1	Teel.	Beifuß
		Muskat frisch gerieben
		Weißer Pfeffer aus der Mühle

		K N Ö D E L
6		Laugenbrezel vom Vortag
100	Gramm	Zwiebel fein gewürfelt
200	ml	Milch
3		Eier
1	Bund	Petersilie gehackt
		Weißer Pfeffer & Salz
		-- frisch aus der Mühle
50	Gramm	Butter
		Muskatnuss frisch gerieben

Zubereitung

Die Gans innen und aussen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Broetchen und die Aepfel in feine Stuecke schneiden, Herz und Leber, Zwiebel, Beifuss und Petersilie fein hacken und mit Salz, Muskat, Eiern und Milch gut vermischen. Die Gans damit fuellen. Die Gans bei 180° Grad etwa 2 1/2Stunden im Ofen braten und anschliessend tranchieren.

Brezenknoedel:

Die Brezen in kleine Wuerfel schneiden, die Milch erhitzen und ueber die Brezen geben. Eier und Petersilie unterruehren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss wuerzen. Die Zwiebeln anschwitzen und ebenfalls zum Klossteig geben. Alles etwa 20-30 Minuten gut durchziehen lassen. Nach der Haelfte der Zeit kurz umruehren. Dann etwa 7 Knoedel formen und im kochenden Salzwasser etwa 25 Minuten koecheln lassen. Die Knoedel aus dem Wasser nehmen und heiss servieren.

*Gans mit feiner Kraeuter-Apfel-Brot-Fuellung und Brenzenknoedel



Vorheriges Rezept (79) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (81)

gans - Rezept-Nr. 81

Vorheriges Rezept (80) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (82)

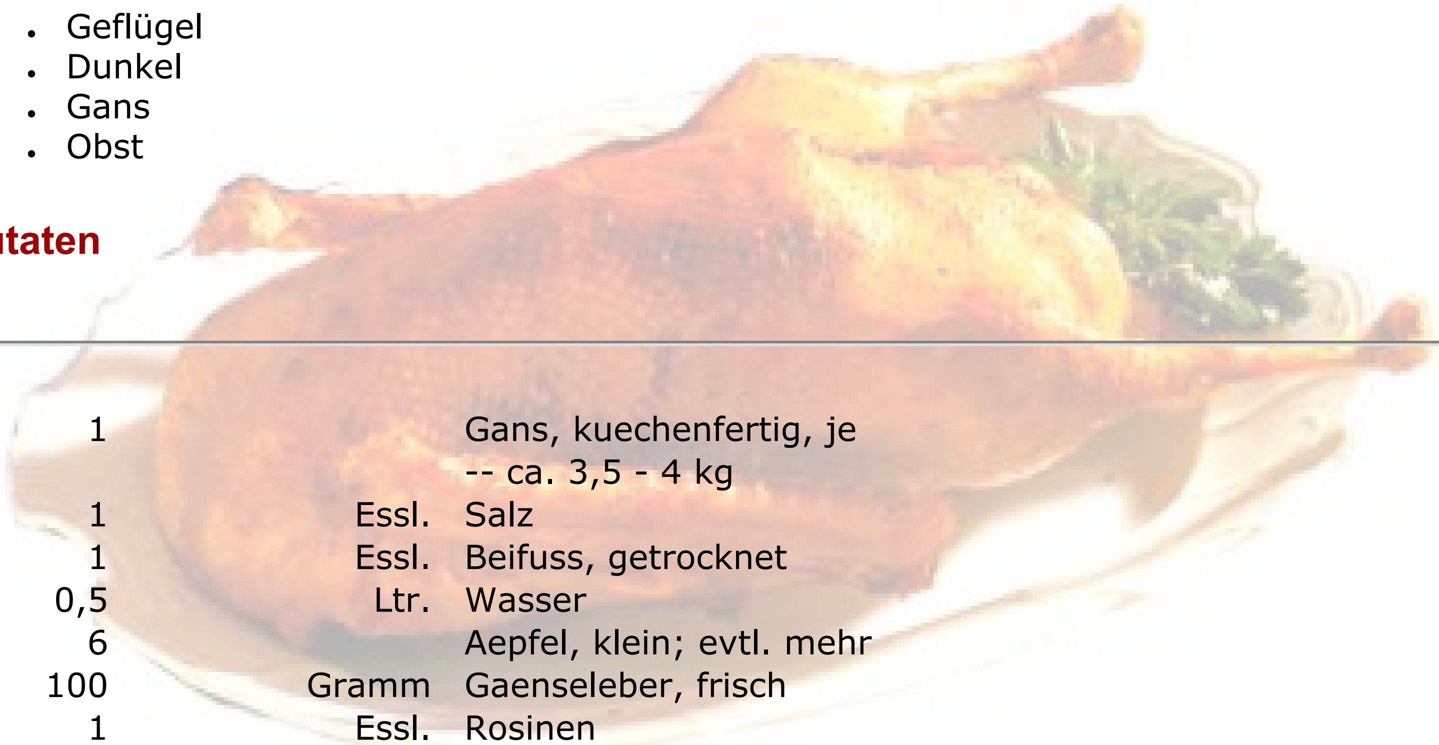
Gans mit Gefuellten Aepfeln

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Obst

Zutaten



1		Gans, kuechenfertig, je
		-- ca. 3,5 - 4 kg
1	Essl.	Salz
1	Essl.	Beifuss, getrocknet
0,5	Ltr.	Wasser
6		Aepfel, klein; evtl. mehr
100	Gramm	Gaenseleber, frisch
1	Essl.	Rosinen
1	Essl.	Weissbrot; gerieben, altb.
1	Essl.	Petersilie; gehackt
		Salz
		Weisser Pfeffer
10	ml	Sherry, trocken

Zubereitung

Die Gans unter fliessend kaltem Wasser innen und aussen abbrausen und mit Kuechenpapier trockentupfen. Moeglichst viel sichtbares Fett von der Gans abschneiden. (Es kann in einem Topf ausgelassen werden, und mit Schweineschmalz vermischt wird es ein delikater Brotaufstrich.) Die Ganz aussen mit der Haelfte vom Salz einreiben, das uebrige Salz mit dem Beifuss mischen und von innen kraeftig einreiben. Sollten gerade frische Kraeuter vorraetig sein, koennen diese in die Bauchoeffnung eingelegt werden. Die Fluegel und Keulen mit einem Baumwollfaden an die Gans binden. Den Backofen auf 240 Grad C vorheizen. Die Gans mit der Brustseite nach unten auf den Grillrost legen, auf die

unterste Schiene schieben und die Fettauffangschale darunterstellen. 1/4 l kochendes Wasser in die Fettauffangschale giessen und die Gans ca. 3 1/2 bis 4 Stunden braten. Waehrend des Bratens das ausgetretene Fett abschoepfen und mit heissem Wasser nach und nach begiessen. Nach 30 Minuten die Herdtemperatur auf 200 Grad C reduzieren. Nach 45 Minuten die Gans umdrehen. In den letzten 15 Minuten die Gans mit Salzwasser oder Bier bepinseln und die Backofentuer einen Spalt oeffnen, damit das Fleisch eine knusprige Haut erhaelt. Um zu pruefen, ob die Gans gar ist, mit einer Nadel in die Keulen stechen. Ist der austretende Fleischsaft klar, ist die Gans fertig.

Gefuellte Aepfel: Von den gewaschenen Aepfeln oben einen Deckel abschneiden und mit einem Grapefruitmesser das Fruchtfleisch herausloesen. Die Gaenseleber haeuten und kleinwuerfeln. Zusammen mit den gewaschenen und getrockneten Rosinen, dem geriebenen Weissbrot und der Petersilie vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer wuerzen. Die Masse mit Sherry abschmecken und in die Aepfel fuellen. Mit kleinen Butterfloeckchen belegen und in den letzten 15 Minuten Bratzeit von der Gans mitbraten.

Die fertige Gans aus dem Ofen nehmen, den Bindfaden entfernen und die Gans warmhalten. Den Bratensatz aus der Fettpfanne in einen Topf giessen. Das Fett mit einem Loeffel abnehmen und kochendheisse Fleischbruehe von 1/2 l angiessen. Die Sauce aufkochen, nach Belieben etwas andicken und kraeftig abschmecken. Die Gans mit der Gefluegelschere teilen, die Sauce in eine Sauciere geben und dazu Kartoffelkloesse und geduensteten Rosenkohl mit Kastanien reichen.

:Stichworte : Dunkel, Gans, Gefluegel, Obst

Vorheriges Rezept (80) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (82)

gans - Rezept-Nr. 82

Vorheriges Rezept (81) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (83)

Gans mit Hafer und Malzbiersauce

(4 Personen)

Kategorien

- Gans
- Sauce
- Sauerkraut

Zutaten



1		Gans (etwa 4 kg)
150	Gramm	Sauerkraut
2	Essl.	Hafer
2	Essl.	Leinsamen
80	Gramm	Milchbrot (Striezel)
0,25	Ltr.	Dunkles Bier
0,25	Ltr.	Rotwein
0,125	Ltr.	Balsamico-Essig
		Butter
	Etwas	Süsse dunkle Sojasauce (für -- schönere Farbe)
		Mehl
		Majoran
		Kümmel
		Pfeffer, Salz

Zubereitung

Die Gans ausloesen: Am Ruecken einschneiden, Fleisch von den Knochen schneiden, Fluegel und Keulen in den Gelenken vom Rumpf trennen. Hafer und Leinsamen in reichlich Wasser ca. 5 Minuten koecheln. Mit kaltem Wasser abschwemmen, gut abtropfen lassen.

Fleisch mit koernigem Senf bestreichen. Auf jede Haelfte eine kleine Handvoll Sauerkraut geben, dieses mit kleinfingerdicken Scheiben vom Milchbrot belegen. Hafer und Leinsamen auf das Milchbrot geben. Gans zusammenklappen, vernaehen und in Form druecken. Gans mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kuemmel einreiben, in eine ofenfeste Form

setzen. Bei 200°C unter mehrfachem Wenden ca. 2 ½ Stunden braten, nach halber Bratzeit die Haelfte des austretenden Fetts abschoepfen, Hitze auf 180°C reduzieren.

Gans aus dem Geschirr heben, Fett abgiessen, Bratensatz mit ein wenig Mehl bestreuen, Mehl ein wenig roesten. Mit Bier, Wein etwas Sojasauce und Essig aufgiessen. Saft ein wenig koecheln lassen, durch ein Sieb streichen, durch Einruehren von kalter Butter binden.

Gans in Stuecke schneiden, auf Teller geben, mit Sauce servieren.

Getraenk: Zuspielung von Eveline Eselboeck (Weinsprache: Farbe, Geschmack, Geruch)



Vorheriges Rezept (81) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (83)

gans - Rezept-Nr. 83

Vorheriges Rezept (82) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (84)

Gans mit Hefeteigfüllung und Apfelrotkohl

(1 Rezept)

Kategorien

- Gans
- Gefluegel
- Rotkohl

Zutaten

ZUTATEN APFELROTKOHL

Vorheriges Rezept (82) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (84)

gans - Rezept-Nr. 84

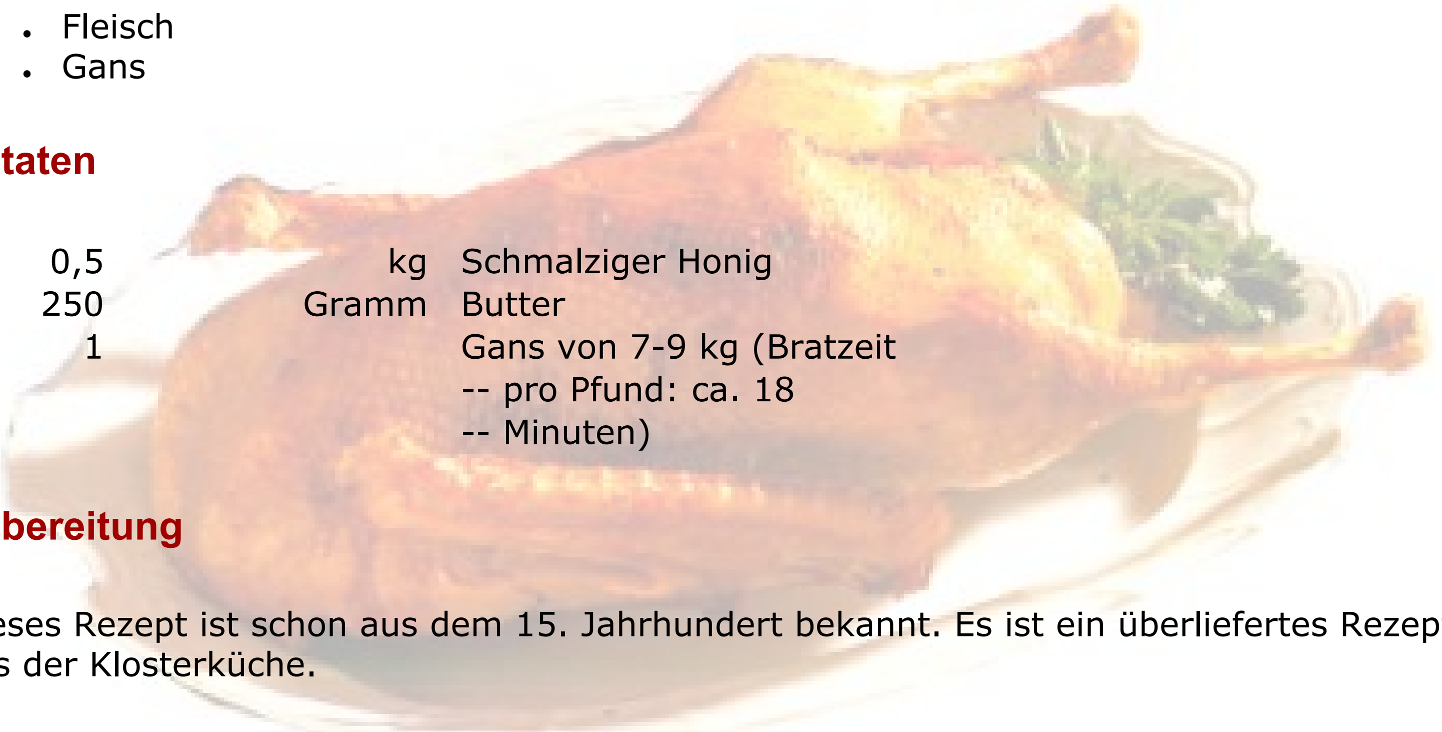
Vorheriges Rezept (83) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (85)

Gans mit Honig

(6 Personen)

Kategorien

- Fleisch
- Gans



Zutaten

0,5	kg	Schmalziger Honig
250	Gramm	Butter
1		Gans von 7-9 kg (Bratzeit -- pro Pfund: ca. 18 -- Minuten)

Zubereitung

Dieses Rezept ist schon aus dem 15. Jahrhundert bekannt. Es ist ein überliefertes Rezept aus der Klosterküche.

Lassen Sie Honig und Butter in einem Topf zerschmelzen. Rühren Sie solange, bis beides schön miteinander vermischt ist. Legen Sie die Gans in einen Bräter und gießen Sie die Honig-Butter Mischung darüber. Die Gans sollte nun eine Stunde ziehen. Von Zeit zu Zeit löffeln Sie den heruntergelaufenen Honig wieder darüber.

Braten Sie die Gans (200 Grad Celsius, Heißluft 180 Grad Celsius) im Backofen (im Heißluftofen müssen Sie etwa ¼ Liter Wasser zugießen!). Nach etwa 30 Minuten sollte der Honig eine fast schwarze Kruste gebildet haben. Begießen Sie die Gans mit dem heruntergelaufenen Honig. Reduzieren Sie die Hitze (175 Grad Celsius, Heißluft 160 Grad Celsius).

Nach weiteren 30 Minuten noch einmal begießen, dann wird die Gans mit Folie bedeckt und je nach Gewicht weitere zwei-drei Stunden gebraten. Nehmen Sie die Folie ¼ Stunde vor dem Servieren ab, sodass die Haut schön knusprig werden kann. Der Honig versiegelt die Gans, sodass das Fleisch weiß und zart und die süße, schwarze Haut knusprig und köstlich bleibt.

gans - Rezept-Nr. 85

Vorheriges Rezept (84) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (86)

Gans mit Italienischer Fuellung

(4 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Weihnachten



Zutaten

1		Gans, kuechenfertig (4.5kg)
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
		FUER DIE FUELLUNG
4		Auberginen, a 200 g
4		Fleischtomaten
10	Essl.	Olivenoel
6		Knoblauchzehen
200	Gramm	Pinienkerne; gehackt
		-- ersatzweise Mandeln
4	Essl.	Semmelbroesel
1		Zitrone; Schale davon
2	Teel.	Rosmarinnadeln
1	Bund	Thymian
2	Bund	Basilikum
4	Bund	Petersilie
		Weisswein, trocken
250	ml	Wasser (1)
		Saucenbinder
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Gans vorbereiten: Beutel mit Innereien aus der Gans nehmen. Zunaechst wird das ueberfluessige Fett abgeschnitten. Die Gans wird gewaschen, trocken getupft, innen mit Salz und Pfeffer eingerieben.

Die Auberginen und die Knoblauchzehen werden gewuerfelt und in heissem Olivenoel angebraten. Die Fleischtomaten ueberbruehen, haeuten, entkernen und wuerfeln.

Gehackte Pininenkerne in einer Pfanne ohne Oel leicht roesten. Dazu kommen Semmelbroesel, die abgeriebene Schale einer Zitrone und die gehackten Kraeuter. Mit Salz und Pfeffer kraeftig wuerzen.

Die Fuellung in die Gans geben, die Bauchoeffnung verschliessen. Die Gans mit dem Ruecken nach unten auf den Rost des Backofens legen und den Rost auf die mit Wasser ausgespuelte Fettpfanne setzen. Pfanne auf die untere Schiene des auf (200 Grad C/Gas Stufe 3/Umluft 170 Grad C) vorgeheizten Backofen schieben. Gans etwa drei Stunden braten. Zwischendurch unterhalb der Fluegel und Keulen einstechen, damit das Fett ausbraten kann. Wenn sich der Bratensatz braeunt, etwas Wein dazugiessen. Verdampfte Fluessigkeit immer wieder mit Wein auffuellen und die Gans mit der Bratenfluessigkeit begiessen. Zehn Minuten vor Ende der Bratzeit die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen und auf hoechster Stufe weiterbraten, damit die Haut kross wird. Gans im ausgeschalteten Backofen warm stellen.

Wasser (1) in die Fettpfanne geben, Bratensatz auf der Herdplatte loskochen und durch ein Sieb giessen. Fett abschoepfen. Bratensaft aufkochen, evtl. mit Saucenbinder binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Gans servieren.

Beilagen: die Auberginen-Tomaten-Fuellung und Langkornreis

Wein: trockener Lambrusco oder Spaetburgunder Weissherbst

:Stichworte : Dunkel, Gans, Gefluegel, Weihnachten

Vorheriges Rezept (84)   Zurück zum Inhaltsverzeichnis   Nächstes Rezept (86)

gans - Rezept-Nr. 86

Vorheriges Rezept (85) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (87)

Gans mit Leberfuellung

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Leber



Zutaten

1		Kuechenfertige Gans a 4 kg
		Frisch gemahlener Pfeffer
1	Bund	Suppengruen
0,75	Ltr.	Gefluegelfond oder -bruehe
3	Essl.	Heller Sossenbinder
		Portwein zum Abschmecken

		FUELLUNG
250	Gramm	Gefluegelleber
50	ml	Trockener Sherry
		-- oder Apfelsaft
200	Gramm	Weissbrot vom Vortag
125	Gramm	Schlagsahne
2		Zwiebeln
1	Essl.	Butter
		; Salz und Pfeffer
250	Gramm	Gewuerztes Mett
2		Eier
1	Bund	Glatte Petersilie

Zubereitung

Die Gefluegelleber und die Leber von der Gans abspuelen. Haut und Fett abschneiden und die Leber in Wuerfel schneiden. Den Sherry daruebergiessen und ziehen lassen. Das Brot in Wuerfel schneiden und mit der Sahne uebergiessen. Die Zwiebeln abziehen und fein wuerfeln. Zwiebelwuerfel in der heissen Butter glasig duensten. Die Leber mit der Fluessigkeit zu den Zwiebeln geben. Unter Ruehren etwa fuenf Minuten duensten. Mit Salz

und Pfeffer wuerzen. Abkuehlen lassen und mit den eingeweichten Brotwuerfeln, Mett und Eiern verkneten. Petersilie abspuelen, hacken und untermischen. Fuellung nochmals mit Salz und Pfeffer wuerzen und in die Gans fuellen.

Weitere Zubereitung wie im Rezept "Gefuellte Gans mit Maronen".

Wenn Sie Schmalzbrote moegen...
: Das Fett aus dem Bauch der Gans (etwa 300 bis 400 Gramm) in sehr kleine Wuerfel schneiden. 175 Gramm Schalotten und 300 Gramm Quitten schaelen und ebenfalls wuerfeln. Das Gaensefett in einem Topf langsam auslassen. Schalotten und Quitten dazugeben und bei mittlerer Hitze 20 bis 30 Minuten kochen lassen. 150 Gramm Schweineschmalz (damit's fester wird) und je ein halbes Bund gehackten Majoran und Beifuss dazugeben. In einen Steintopf fuellen und erkalten lassen. Das Schmalz auf Schwarzbrot streichen und mit Salz bestreuen.



Quelle

www.brigitte.de

- Erfasst von Ulli Fetzer am 24.04.1999

---

gans - Rezept-Nr. 87

Vorheriges Rezept (86) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (88)

Gans mit Maronen nach Harry Neises (Schloßhotel Monrepos)

(46 Portionen)

Kategorien

- Gans
- Weihnacht
- Neises
- Römertopf



Zutaten

1		Frische Gans 3-3.5kg
		-- mit -klein u. Innereien
		Beifuß
		Frischer Majoran
		Pfeffer
		Salz
		Zwiebel, mittelgroß
100	Gramm	Sellerie
100	Gramm	Möhren
100	Gramm	Lauch

		FÜR DIE FÜLLUNG
50	Gramm	Gerauchten Schweinebauch
50	Gramm	Kleingehackte Zwiebeln
500	Gramm	Rosenkohl
500	Gramm	Maronen, geschält
80	Gramm	Zucker
100	ml	Trockener Rotwein
100	ml	Bratensaft
20	ml	Cognac
100	ml	Fleischbrühe
100	Gramm	Gänseschmalz
		Römertopf

Zubereitung

Zwiebel, Sellerie, Möhren, Lauch würfeln. Maronen schälen, Zwiebeln kleinhacken, Schweinebauch fein würfeln. Gans vorbereiten: restliche Federn rupfen oder abflammen, Innereien entfernen, innen auswaschen und trockentupfen. Gans auf die Brust legen und die Karkasse (Knochengerippe) vorsichtig herauslösen. Die Vorderflügel, Hals und Bürzel abschneiden. Das Fleisch mit Pfeffer, Salz, Majoran und Beifuß würzen.

Füllung: Kleingehackte Zwiebeln und Schweinebauch in Gänseschmalz glasig anrösten und mit Fleischbrühe ablöschen. Den gewaschenen Rosenkohl dazugeben und etwa zu einem Drittel garkochen (sollte noch richtig Biss haben). Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und erkalten lassen. Zucker in einer Kasserolle karamelisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und Bratensaft dazugeben. Auf ein Drittel reduzieren lassen. Geschälte Maronen und den Cognac dazugeben. Ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze glacieren lassen. In der Zwischenzeit die Lauch-, Sellerie- und Möhrenwürfel in Gänseschmalz anschwitzen. Die Gans mit der offenen Seite in einen Römertopf legen oder darauf schwört Harry Neises - in einen feuerfesten Bäckeoffe-Topf aus dem Elsass. Mit dem Rosenkohl und den glacierten Maronen füllen. Zunähen, umdrehen, damit die Brust oben ist. Einen halben Liter kaltes Wasser, die Gemüsewürfel, das gesamte Gänseklein und eventuell die zerkleinerte Karkasse dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen, Deckel darauf. In der Backröhre bei 180 Grad ca. 2-2.5 Stunden braten. Eine halbe Stunde vor Ende der Bratenzeit Deckel herunternehmen und die Ofenklappe einen halben Zentimeter öffnen, damit der Dunst abziehen und die Gänsehaut knusprig werden kann. Die Gans der Länge nach halbieren, Füllung als Beilage. Für die Sauce den Bratensaft mit Mondamin oder Kartoffelstärke leicht binden und mit Créme fraiche oder Honig und Rotwein verfeinern.

Dazu: Kartoffelklöße Rotkraut mit angerösteten Apfelspalten einen Honigbackapfel Preiselbeeren und Beifußjus Feldsalat mit gerösteten Speckkrumen

Wein: gehaltvoller Lemberger oder Spätburgunder, auch frisches Bier

---

Vorheriges Rezept (86)   Zurück zum Inhaltsverzeichnis   Nächstes Rezept (88)

gans - Rezept-Nr. 88

[Vorheriges Rezept (87)] [Zurück zum Inhaltsverzeichnis] [Nächstes Rezept (89)]

Gans mit Sauerkraut

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Gans
- Kraut



Zutaten

1		Gans
15		Wacholderbeeren
500	Gramm	Gekochtes Sauerkraut;
		-- nach Bedarf mehr
		; Salz, Pfeffer
125	ml	Gin
		Butterfett zum Anbraten
0,5	Ltr.	Bouillon
125	ml	Weisswein

Zubereitung

Die Gans innen und aussen mit Pfeffer und Salz wuerzen. Das gekochte Sauerkraut mit 10 Wacholderbeeren in die Gans einfuellen und zunaehen. Die restlichen Wacholderbeeren zerstossen, in der Haelfte des Gin ziehen lassen und die Gans damit einreiben. Die Gans in heissem Butterfett anbraten und mit heisser Bouillon abloeschen. Unter oefterem Begiessen weich braten. Die Sauce muss haeufig waehrend des Kochens entfettet werden. Zum Schluss den Wein dazugiessen. Mit dem restlichen Gin flambieren und nochmals 10 Minuten koecheln lassen. Die Gans tranchieren und zusammen mit dem Kraut anrichten. Die Sauce darueber giessen.

gans - Rezept-Nr. 89

Vorheriges Rezept (88) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (90)

Gans mit Semmelknoedelfuellung und Zwiebelsauce

(8 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Dunkel
- Gans
- Gemüse



Zutaten

500	Gramm	Kastenweissbrot
125	Gramm	Butter
0,5	Ltr.	Schlagsahne
2	Bund	Glatte Petersilie
150	Gramm	Walnusskerne
5		Eier
		Salz
		Pfeffer
0,5	Teel.	Zimt
1		Gans; ca. 6kg, kuechen- -- fertig
1	kg	Kleine Zwiebeln
4	Essl.	Saucenbinder

Zubereitung

Das Weissbrot 3cm gross wuerfeln und in der geschmolzenen Butter wenden. Auf einem Backblech bei 200 oC in etwa 10 Minuten goldbraun roesten und in eine Schuessel geben. Die Sahne erwaermen, ueber das Brot geben und durchruehren, etas abkuehlen lassen. Petersilie und Walnusskerne grob hacken, mit den Eiern unterkneten, mit Salz, Pfeffer, Zimt wuerzen. In die gewaschene und gesalzene Gans fuellen, mit Rollgarn zubinden.

Die Gans in der Saftpfanne bei 250 oC auf der zweiten Schiene von unten 1/2 Stunde braten. Auf 175 oC hinunterschalten und zwei Stunden weiterbraten.

Inzwischen die Zwiebeln pellen und laengs vierteln. Das ausgetretene Fett von der Saftpfanne so weit wie moeglich abgiessen. Die Zwiebeln um die Gans verteilen und 1/2 Stunde weiterbraten. Dann die Gans auf ein Backblech setzen und etwa 20 Minuten bei 225 oC knusprig ueberbraeunen.

Inzwischen die Roeststoffe von der Saftpfanne mit einem Pinsel und einem Liter kochenden Wasser loesen und in einen Topf umgiessen. Bei starker Hitze ohne Deckel auf 3/4 l Bratenfond einkochen und mit dem Saucenpulver binden. 2-3 EL Gaensefett unterruehren, nachwuerzen und zur tranchierten Gans servieren.

:Stichworte : Dunkel, Gans, Gefluegel, Gemuese

Vorheriges Rezept (88) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (90)



gans - Rezept-Nr. 9

Vorheriges Rezept (8) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (10)

Cassoulet mit Schweinehals (ohne Lamm)

(5 Portionen)

Kategorien

- Fleisch
- Schwein
- Gans
- Bohne
- Frankreich

Zutaten

500	Gramm	Schwarze Augen-Bohnen
		-- getrocknete
200	Gramm	Magerer, gepoekelter Speck
		-- mit Schwarte
1	mittl.	Moehre
1	Bund	Glatte Petersilie
1		Lorbeerblatt
1	Zweig	Thymian
3	mittl.	Zwiebeln
4		Gewuerznelken
40	Gramm	Gaenseschmalz
2		Junggans-Keulen; etwa 500 g
500	Gramm	Schweinenacken
		-- Salz
		-- Schwarzer Pfeffer; aus der
		-- Muehle
3		Knoblauchzehen
4		Grobe Wuerstchen
		-- (Debrecziner)
40	Gramm	Semmelbroesel

Zubereitung

- stern
- Erfasst von Ulli Fetzer

Die Bohnen kalt abbrausen, in einen Topf schuetten und soviel kaltes Wasser zugiessen, dass es zweifingerbreit darueber steht.

Vom Speck die Schwarte abschneiden. Speck zwischen die Bohnen legen. Die Moehre mit zwei Petersilienstielen, Lorbeerblatt und Thymianzweig auf die Schwarte legen und mit einem Baumwollfaden umwickeln. Eine Zwiebel schaelen und mit Gewuerznelken spicken. Alles zwischen die Bohnen betten und zum Kochen bringen.

Bei milder Hitze 45 Minuten garen. In der Zwischenzeit drei Viertel des Gaenseschmalzes in einen Braeter geben, Gaensekeulen und Schweinenacken anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und auf einen Teller legen.

Restliche Zwiebeln und Knoblauch schaelen, wuerfeln. Im verbliebenen Fett glasig duensten. Nach 45 Minuten die Zwiebel mit den Gewuerznelken aus den Bohnen nehmen und das Fleisch dazuheben. Alles eine Stunde garen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Das Kraeuterstraeusschen und das Fleisch aus den Bohnen nehmen. Die Speckschwarte in Streifchen schneiden, den Speck in Scheibchen und das Fleisch in nicht zu kleine Wuerfel oder Scheibchen schneiden, wie auch das von den Knochen abgeloeste Gaensefleisch. Wuerste in Stuecke schneiden.

Einen Topf mit Schwartenstreifchen auslegen. Die Haelfte vom Speck, vom Fleisch und von den Wuersten darauf verteilen. Dazu die Haelfte der Bohnen mit etwas Sud geben. Fleisch, Speck und die Wurst hinzufuegen und mit den uebriggebliebenen Bohnen bedecken. Noch etwas Sud nachfuellen.

Restliche Petersilie hacken und mit dem Paniermehl verrnischen, auf die Bohnen streuen. Das erwaermte Gaenseschmalz auf das Paniermehl traeufeln. Den Eintopf auf der zweiten Schiene von unten im Backofen zugedeckt in 30 Minuten fertiggaren. Ohne Deckel noch 15 Minuten ueberkrusten und mit kraeftigem Landbrot servieren.

Unser Cassoulet-Rezept wurde etwas kalorienentschaerft. Aber nur leicht, denn Speck, Schweine- und Gaensefleisch sowie die Wuerste sind unverzichtbar. Sie entscheiden ueber Guete und Klasse dieses Essens.

Hinterher eventuell ein Verdauungsschnaepschen servieren, ein Glaeschen Calvados, Cognac oder Grappa.

Vorheriges Rezept (8) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (10)

gans - Rezept-Nr. 90

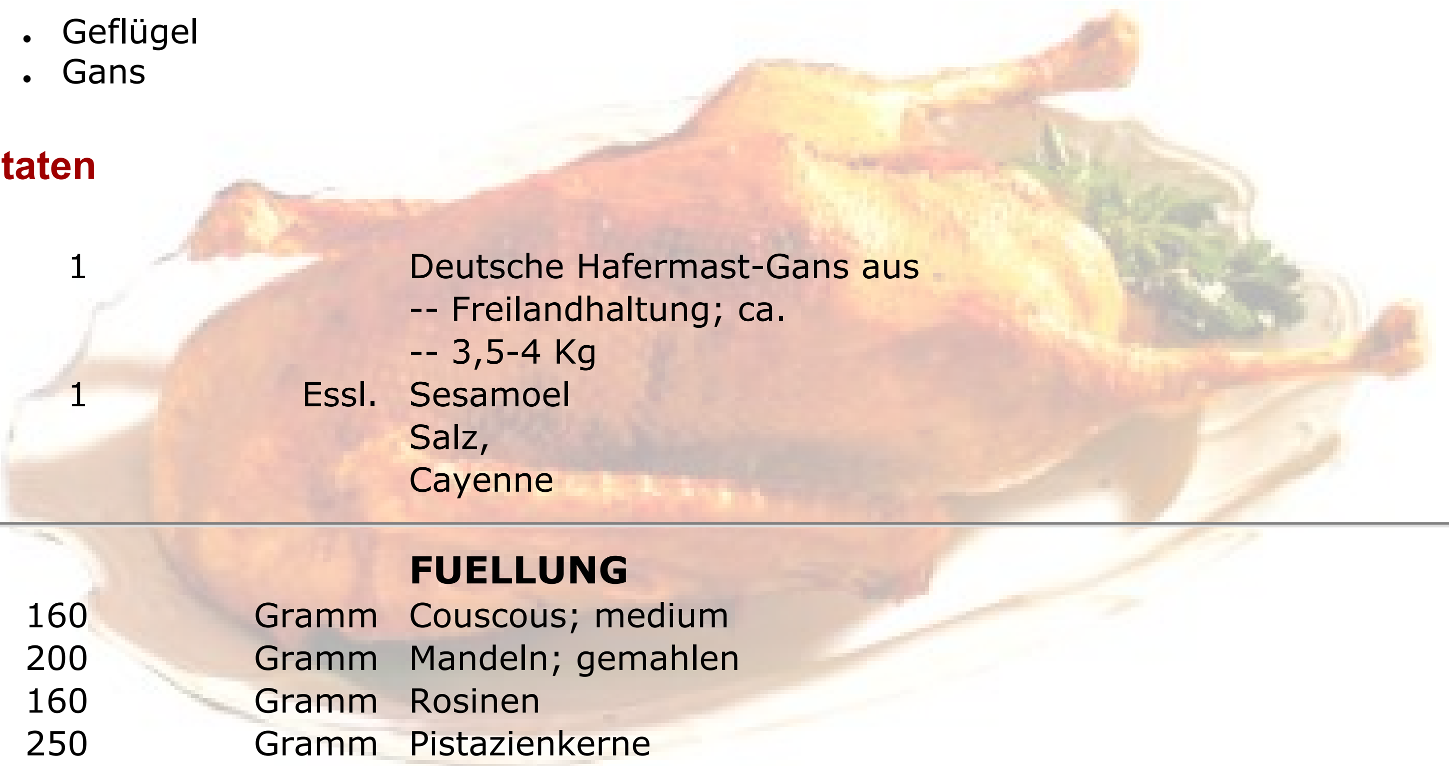
Vorheriges Rezept (89) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (91)

Gans Orientalisch

(1 Rezept)

Kategorien

- Geflügel
- Gans



Zutaten

1		Deutsche Hafermast-Gans aus
		-- Freilandhaltung; ca.
		-- 3,5-4 Kg
1	Essl.	Sesamoel
		Salz,
		Cayenne

		FUELLUNG
160	Gramm	Couscous; medium
200	Gramm	Mandeln; gemahlen
160	Gramm	Rosinen
250	Gramm	Pistazienkerne
2	Essl.	Puderzucker
100	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Ingwer; ; fein gehackt
1	Essl.	Raz el hanout
		-- (orientalisches Gewuerz)
		Salz, weisser Pfeffer

		SOSSE
500	Gramm	Zwiebeln
1		Karotte
1		Orange
1		Zitrone
2	Essl.	Honig
2	Ltr.	Wasser

4		Kardamomkapseln
1	Stange	Zimt
2		Nelken
1	Teel.	Macis (Muskatbluete)
1		Knoblauchknolle
1	Essl.	Tapiokastaerke
1	Essl.	Bluetenessig

		KICHERERBSEN
150	Gramm	Getrocknete Kichererbsen
2		Zitronen; den Saft
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Olivenoel
4	Essl.	Sesampaste
		; Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rosinen in heissem Wasser einweichen und gut abtropfen lassen. Zu einem Pueree verstampfen und etwas Butter untermischen. Couscous mit 220 ml heissem Salzwasser uebergiessen und 5 Minuten quellen lasssen. Einige Stuecke Butter zufuegen damit der Couscous keine Kluempchen bildet. Mandeln, Rosinenpueree, Puderzucker und Pistazien unterheben. Raz-El-Hanut, Ingwer, Salz und Pfeffer untermengen. Mit dieser Farce die Gans danach fuellen.

Das Fett aus der Bauchhoehle der Gans entfernen. Die gewaschene und trockengetupfte Gans mit Sesamoel, Salz und Cayenne-Pfeffer wuerzen. Mit der Farce fuellen und zunaehen bzw.zubinden. (Mit Zahnstocher und Bindfaden)

In einem Topf etwas Gaensefett erwaermen. Gewuerfelte Zwiebeln und die Karotte anbraten. Honig hinzugeben und karamelisieren lassen. Mit dem Wasser abloeschen. Kardamomkapseln, Zimt, Nelken, Macis (Muskatnussbluete) sowie die laengs halbierte Knoblauchknolle dazugeben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad diesen Sossenansatz in die Fettwanne giessen und die Gans mit der Brust nach Oben auf den Gitterrost setzen. Nach 15 min. erstmals die Gans mit dem Wasser der Fettwanne uebergiessen. Diesen Vorgang alle 20 min. wiederholen, bis der Garprozess beendet ist. (Pro kg ca. 40 Min.).Waehrend man die Sosse fertigstellt, die Gans unter Alufolie am warmen Ort ruhen lassen. Bratfond der Gans durch ein Sieb giessen und vom ueberschuessigen Fett befreien. Dies gelingt am Besten mit Hilfe einer Fettkanne. Fond aufkochen und mit etwas Tapiokastaerke binden. Nun die Sosse mit Salz und Essig abschmecken.

Kichererbsen in eine Schuessel geben. Die dreifache Menge Wasser auffuellen. 24-36 Stunden quellen lassen. In reichlich Salzwasser garen. Noch warm mit den restlichen Zutaten puerieren. Als Beilage servieren.

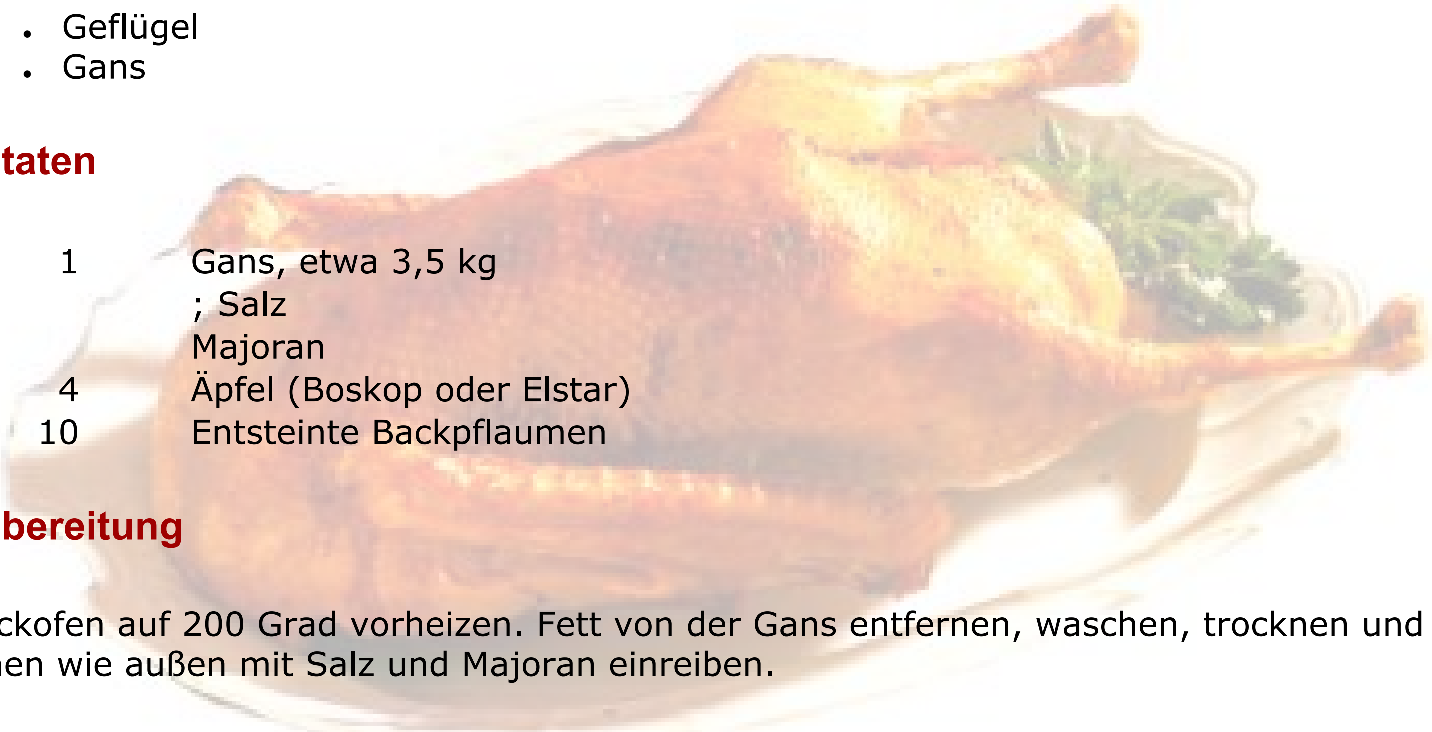
gans - Rezept-Nr. 91

Vorheriges Rezept (90) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (92)

Gans-Törtchen

(4 Portionen)

Kategorien



- Geflügel
- Gans

Zutaten

1	Gans, etwa 3,5 kg
	; Salz
	Majoran
4	Äpfel (Boskop oder Elstar)
10	Entsteinte Backpflaumen

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Fett von der Gans entfernen, waschen, trocknen und innen wie außen mit Salz und Majoran einreiben.

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, mit Backpflaumen füllen, in die Gans stecken, zunähen. Haut ringsum leicht einstechen.

Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter mit einem Liter Salzwasser legen und eine Stunde braten. Danach drehen und weitere zwei bis zweieinhalb Stunden braten, bis die Haut goldbraun ist.

Die Gans aus dem Ofen nehmen und auf ein Blech mit Gitterrost legen. Mit kaltem Salzwasser überpinseln, wieder in den Ofen schieben und bei 250 Grad kroß werden lassen.

Fett aus dem Bräter gießen, Röststoffe mit wenig Wasser lösen, mit sorgfältig entfettetem Bratsud aufkochen und als Sauce extra servieren.

Gans tranchieren, das Fleisch in Scheiben schneiden, ebenso die gefüllten Äpfel. Fleisch- und Apfelscheiben auf jedem Teller zu »Törtchen« aufeinanderschichten. Die Beilagen

dazu anrichten.

TIP Beilagen: Spätzle und Rotkohl. Kohl mit Salz, Zucker und Himbeeressig zwei Tage marinieren, dann mit wenig Gänseschmalz, Äpfeln und Backpflaumen kochen und mit Preiselbeeren abschmecken.

Quelle

Magazin STERN

- Erfasst von Ilka Spiess am 02.02.1999

Vorheriges Rezept (90) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (92)



gans - Rezept-Nr. 92

Vorheriges Rezept (91) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (93)

Gans zum Martini (Info)

(1 Text)

Kategorien



- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Info
- Information

Zutaten

1	Info

Zubereitung

Die Martinsgans hat ihren Ursprung in einer Episode aus dem Leben des heiligen Martin.

Als man Martin zum Bischof von Tours ernennen wollte, versteckte er sich in einem Gaensestall, da er sich dem Amt nicht gewachsen fuehlte. Die Gaense schnatterten jedoch so laut und verrieten ihn. Als "Strafe" werden daher an seinem Gedenktag die Gaense verspeist. Fakt ist aber, dass der November der Schlachtmonat war, mit welchem frueher das Bauernjahr zu Ende ging. Sogar im alten norwegischen Runenkalender und im Tiroler Bauernkalender war der November mit einer gemalten Gans bezeichnet.

Bereits 2500 Jahre v. Chr. wurden Enten und Gaense als Haustiere gehalten und gemaestet, wie die Reliefs vieler aegyptischer Graeber belegen.

Die Germanen schaetzten die Gans zum einen als Haustier aufgrund ihres koestlichen Fleisches und ihres Fettes, zum anderen schuetzten sie sich mit den Daunen gegen Kaelte und benutzen den Federkiel zum Schreiben.

Kurioserweise stammt aus England die Sitte der Weihnachtsgans. Koenigin Elisabeth I. wurde am Heiligen Abend eine Gans aufgetischt, als die Nachricht vom Sieg ueber die spanische Armada eintraf. Zur Erinnerung an diesen Tag wurde die Gans zum triumphalen Festbraten.

In Osteuropa, besonders in Polen, sind Gaense weit verbreitet und von grosser wirtschaftlicher Bedeutung.

Bis heute steht in 2/3 deutscher Haushalte an Weihnachten traditionell die gebratene Gans auf dem Menueplan.

Marktangebot Die Stammform der Hausgans ist die gemeine Wildgans oder Graugans, die in Europa heimisch ist. Sie wurde von den Germanen domestiziert und als Nutztier gehalten. Entsprechend den Zuchtzielen unterscheiden sich die vielfaeltigen Rassen nach Gewicht und Groesse der Voegel, wobei die reinen Rassen heute allerdings kaum noch vorkommen. Die Pommersche Gans gilt als die beste Fleischgans, die Toulouser Gans ist vor allem wegen der Gaensestopfleber bekannt (in Deutschland, Oesterreich und der Schweiz ist das Gaensestopfen uebrigens verboten). Gaensefleisch ist nur im ersten Jahr wirklich schmackhaft. Junge Gaense werden nach der ersten Federreife geschlachtet, der Brustbeinfortsatz ist gerade noch zu biegen. Gaense werden nach unterschiedlichen Methoden gemaestet. In der Intensivmast erreichen die Gaense nach 15 Wochen ein Gewicht von 4,5 bis 5,5 kg. Bei der Weidehaltung dauert es etwa doppelt so lange; die Tiere bringen sogar manchmal 7,5 bis 8,5 kg auf die Waage.

Frisch oder tiefgefroren Gaense werde im Ganzen oder auch in Teilen. (Brust, Keulen) frisch oder tiefgefroren angeboten. Wer die Moeglichkeit hat, sollte frische Ware kaufen. Im frischen Zustand ist die Qualitaet viel besser zu erkennen. Jedoch sollte man bei frischen Gaensen unbedingt auf das aufgedruckte Datum achten. Dieses sogenannte Verbrauchsdatum bezeichnet den Tag, bis zu dem das Fleisch unbedingt verbraucht sein soll. Wer nicht die Moeglichkeit hat, die Gans beim Metzger seines Vertrauens zu kaufen, und dennoch sicher sein will, dass das Fleisch aus Deutschland stammt, kann an der derzeit noch freiwilligen aufgebrachten D/D/D/- Kennzeichnung erkennen, dass das Tier in Deutschland geschluepft, aufgezogen und geschlachtet worden ist. Importe kommen hauptsaechlich aus Polen, Ungarn und Tschechien.

Einkaufstipp Eine frische Gans sollte gleichmaessig blass aussehen und keine Federreste oder Hautrisse aufweisen. Die Haut sollte fettig und die Brust fleischig sein. Die Farbe des Fleisches sollte rosafarben bis hellrot sein. Bei tiefgefrorenem Gefluegel sollte die Verpackung unbeschaedigt sein und das Fleisch darf keinen Gefrierbrand aufweisen. Auch sollte keine Gans gekauft werden, die ueber die Stapelgrenze in der Gefriertruhe hinausragt, denn nur bis zu dieser Grenze ist die optimale Lagertemperatur gewaehrleistet.

Zubereitungstipp Vor der Zubereitung sollte die Gans moeglichst langsam aufgetaut werden. Dabei sollte das Gefluegel nicht in der anfallenden Auftaufluessigkeit liegen. Insgesamt braucht eine normale Gans im Kuehlschrank etwa 24 Stunden zum vollstaendigen Auftauen. Vor der Zubereitung sollte die Gans von allem sichtbaren Fett befreit werden, das man spaeter zu Gaenseschmalz verarbeiten kann. Da das meiste Fett direkt unter der Haut liegt, sollte man sie vor dem Braten an verschiedenen Stellen einstechen, so dass das Fett waehrend des Bratens ablaufen kann. Dafuer legt man die Gans am besten auf den Bratrost und laesst das Fett in die Fettpfanne tropfen. Bei 180 °C betraegt die Garzeit pro kg etwa 30 Minuten. Die Gans ist gar, wenn man den Schenkel leicht herausloesen kann. Gaensefleisch hat einen arttypischen Geschmack, der beim Braten im Ofen besonders gut hervortritt. Eine Gans von 2-3 kg reicht fuer 4 Personen. Bei unseren Grossmuettern und Urgrossmuettern war Beifuss das Standardgewuerz fuer

Gaensebraten, weil Beifussaroma und der Geschmack von Gaensefleisch einander ausgezeichnet ergaenzen. Aber auch, weil Beifuss den fetten Braten viel bekoemmlicher macht.

Was bedeutet so ein Gaensebraten fuer meine Gesundheit? Die Gans hat den hoechsten Kalorien- und Fettgehalt von allem Gefluegelarten (in 100 g rohem Gaensefleisch sind 31% Fett und es liefert uns 364 Kalorien; gebraten stecken noch 22 g Fett in der Gans). Wer auf sein Cholesterin achten muss, sollte auf die Haut verzichten, denn da steckt am meisten drin. Der Kaloriengehalt ist vielen von uns bewusst; man sollte sich deswegen kein schlechtes Gewissen machen. Ueberfluessige Pfunde sammeln sich naemlich nicht waehrend der Festtage an, sondern meistens in den Wochen und Monaten davor. Verfeinern sie die Sosse nur mit Saurer Sahne oder Kaffeesahne und waehlen sie eine leichte Beilage. Geniessen sie ihre Gans und essen sie langsam, das foerdert das Saettigungsempfinden. Verzichten sie auf fett- und zuckerreiche Desserts.

Produkte der Gans Als Produkte werden Gaenseschmalz, geraeucherte Gaensebrust, Gaenseleberpastete, Confit, sowie Gaenseleberwurst verkauft.



---

gans - Rezept-Nr. 93

Vorheriges Rezept (92) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (94)

Gansabhauet: der Schlag um die Martinigans

(1 Text)

Kategorien

- Aufbau
- Info
- Martinigans
- Schweiz

Zutaten

Martini
Gans

REF
Betty Bossi News Alexandra
-- M. Rueckert
Vermittelt von R.Gagnaux

Zubereitung

Zu Martini (11.11.) kommt an manchen Orten eine Martinsgans auf den Tisch. Einen besonderen Brauch pflegen junge Frauen und Maenner im luzernischen Sursee: den so genannten 'Gansabhauet'.

Viele wollen, nur wenige duerfen: Auf der Buehne auf dem Platz vor dem Rathaus im luzernischen Sursee haengt am Nachmittag des 11. Novembers eine leblose Gans an einem Draht. Junge Frauen und Maenner, die Schlaeger, hoffen auf ihr Glueck. Da sich viele Interessierte anmelden, muessen die Schlaeger ausgelost werden. Jeder zieht eine Nummer aus dem Sack beim Diebenturm, die ersten 20 kommen in der Regel zum Zug. Sie warten in der Ankenwaage des Rathauses auf ihren Auftritt.

Sonnenmaske, roter Mantel und Dragonersaebel: Zuerst wird das obligate Glas Rotwein getrunken, danach wird die schwarze Zipfelmuetze aufgestuelpt, der rote Mantel umgehaengt, die Sonnenmaske aufgesetzt und der stumpfe Dragonersaebel gepackt. Um 15.15 Uhr ertoenen Pauke und Trommel, der erste Schlaeger versucht sein Glueck. Mit einem einzigen Schwerthieb muss er den Kopf der Gans vom Rumpf trennen. Meist

gelingt dies fruehestens dem vierten Schlaeger. Der Gewinner bekommt die Gans und wird oeffentlich demaskiert.

Die zukuenftigen Schlaeger, die Kinder, vergnuegen sich an diesem Nachmittag mit Spielen wie 'Stangechlaeder', 'Sackgompe' und 'Chaeszaenne'. Abends findet ein Lichterumzug durch die autofreie Altstadt statt. In manchem Gasthaus kommt an diesem Abend ein Gaensegericht auf den Tisch.

Soldat Martin - Bischof wider Willen: Als 18-jaehriger erkannte der Soldat Martin die Unvereinbarkeit von Christentum und Militaerdienst und verliess die roemische Armee. In der Naehe von Poitiers liess er sich als Einsiedler nieder. Auf Draengen des Volkes wurde er 371 Bischof von Tours, obwohl die Geistlichen dagegen waren - und vor allem gegen seinen Willen. Er versuchte, der Wahl zu entgehen, und versteckte sich in einem Stall, doch Gaense verrieten ihn durch ihr Schnattern, so die Legende.

Hauptzinstag und Martinsfest: Martin starb auf einer Missionsreise. Zu seiner Beisetzung am 11. November - daher der Gedenktag - stroemte eine riesige Menschenmenge. Der volkstuemliche Brauch der Martinigans, die man vielerorts zum Martinsfest verzehrt, basiert auf dem Martinstag als Hauptzinstag. Am Martinstag begann frueher das neue Wirtschaftsjahr des Bauern. Knechte und Maegde erhielten den Lohn und konnten den Dienstherrn wechseln, Pachtvertraege wurden geschlossen, Steuern abgefuehrt. Zu Martini wurde das Vieh geschlachtet, das nicht durch den Winter gefuettert werden konnte - dazu gehoerten auch Gaense. So ergab sich der Brauch, am Martinstag, vor dem grossen Fasten im Advent, Gaensebraten zu essen.

Quelle

Gepostet von: Rene Gagnaux

---

gans - Rezept-Nr. 94

Vorheriges Rezept (93) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (95)

Gansl-Wurst mit Schwammerl-Kraut

(6 Personen)

Kategorien

- Vorspeise
- Gans
- Kraut

Zutaten

1		Gans (ca. 3 kg)
		Salz, Pfeffer
		Majoran
0,25	kg	Gansleber; ersatzweise
		-- Huehnerleber
1	Bund	Petersilie
1	Bund	Frischer Majoran
1		Schweinsnetz
		Oel zum Anbraten
1		Nussgrosses Stueck Butter
1		Krautkopf
2	Essl.	Oel
1		Zwiebel
100	Gramm	Selchspeck
0,5	kg	Pfifferlinge
		Salz, Pfeffer
		Zucker Kuemmel
0,5	Ltr.	Weisswein; nicht zu trocken
	Etwas	Rindsuppe
		-- (ersatzweise Wasser)

Zubereitung

1. Gans und Gaenseklein (Magen, Herz, Fluegel, Hals) mit Salz, Pfeffer und Majoran wuerzen.

2. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 Grad ca. 2 Stunden braten. Nach etwa 1/2 Stunde das Ganslfett abgiessen und anstelle dessen etwas Wasser untergiessen. Den Braten immer wieder mit dem eigenen Saft uebergiessen.

3. Die Gans halbieren und im eigenen Saft ueberkuehlen lassen. Noch lauwarm das Fleisch von den Knochen loesen, Bruststuecke als Ganzes beiseite legen.

4. Das ausgeloeste Gansfleisch (ohne Brust) und die rohe Gansleber kleinwuerfelig schneiden. Ein Drittel der Masse fein faschieren, mit frisch gehackter Petersilie und Majoran und dem gewuerfelten Fleisch zu einer Farce verarbeiten.

5. Die Gaensebrueste in 6 gleich grosse Teile schneiden.

6. Aus dem Schweinsnetz 6 Stuecke zu ca. 20 x 20 cm schneiden.

7. Die Schweinsnetzstuecke auflegen und zu 2/3 mit der Gaensefarce bestreichen. Die Bruststuecke auflegen und mit dem Schweinsnetz eine "Wurst" formen.

8. Die "Ganslwuerste" in einer Pfanne rundum anbraten und im vorgeheizten Rohr bei 220 Grad fertiggaren.

9. Bratensatz mit dem entfetteten Ganslsaft aufgiessen und mit einem Stueck Butter binden.

10. Den Krautkopf vierteln und den Strunk entfernen. Das Kraut feinnudelig schneiden.

11. Das Oel in einem Topf erhitzen, Speck, Zwiebel und Eierschwammerln anschwitzen. Das Kraut dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kuemmel nach Geschmack wuerzen.

12. Mit dem Weisswein abloeschen, eventuell mit Suppe oder Wasser auffuellen und ca. 10 Minuten weichduensten.

Jagdhof Hotel-Abendrestaurant F. und R. Fakler Hauptstrasse 41 2353 Guntramsdorf Tel.: 0043/(0)2236/522 25-0

Quelle

Aufgegabelt in
Oesterreich

- Erfasst von Ilka Spiess am 26.03.2001

---

gans - Rezept-Nr. 95

Vorheriges Rezept (94)   Zurück zum Inhaltsverzeichnis   Nächstes Rezept (96)

Ganslsuppe mit Broeselknoedeln

(4 Personen)

Kategorien

- Suppe
- Gans
- Österreich



Zutaten

		Gaenseklein; von 1 Gans
1	Bund	Suppengruen
		Pfefferkoerner
1	Ltr.	Wasser
1	Essl.	Gaenseschmalz
1	Essl.	Glattes Mehl
200	ml	Sahne
		Muskatnuss
		; Salz, Pfeffer
0,5	Bund	Petersilie
50	Gramm	Erbsen

		BROESELKNOEDEL
200	Gramm	Semmelbroesel
125	ml	Milch
100	Gramm	Butter
1		Ei
1		Eidotter
		Muskatnuss
		; Salz, Pfeffer
0,5	Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Gaenseklein waschen. Zusammen mit dem Suppengruen und den Pfefferkoernen in kaltem Wasser aufsetzen und weichkochen. Die Suppe abseihen, Gaenseklein und

Wurzelwerk auskuehlen lassen.

2. Gaenseschmalz erhitzen und das Mehl darin farblos anschwitzen. Mit Suppe und Sahne aufgiessen, etwa 10 Minuten leicht koecheln lassen.

3. Die Erbsen in Salzwasser weichkochen.

4. Gaensefleisch von den Knochen loesen, die Haut entfernen, das Fleisch und das Wurzelwerk klein schneiden. Erbsen, Wurzelwerk und Fleisch in die Suppe geben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer wuerzen. Zuletzt mit gehackter Petersilie verfeinern.

5. Fuer die Broeselknoedel die Broesel ca. 20 Minuten in der Milch ziehen lassen.

6. Handwarme Butter schaumig ruehren. Ei und Eidotter verschlagen, nach und nach in die Butter einruehren. Broeselmasse und gehackte Petersilie dazugeben und ebenfalls in den Abtrieb einruehren. Die Broeselmasse wuerzen und ca. 1/2 Stunde kuehl stellen.

7. Mit nassen Haenden Knoedeln formen und in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten koecheln lassen.

"Kirchenwirt" 7501 Siget Tel.: 0043/(0)3352/32550

Quelle

Aufgegabelt in
Oesterreich

- Erfasst von Ilka Spiess am 14.02.2001

---

gans - Rezept-Nr. 96

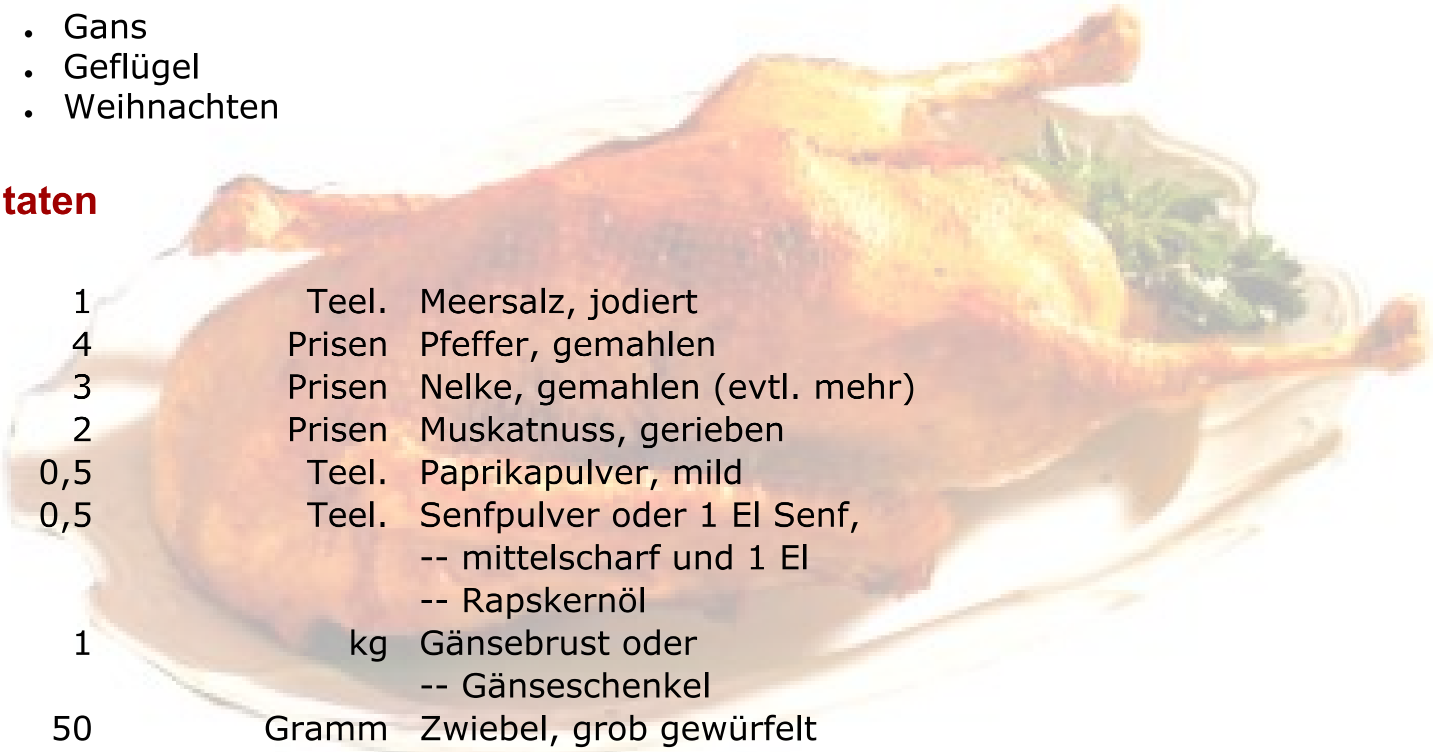
Vorheriges Rezept (95) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (97)

Gebackene Gans auf Wirsinggemüse und Schupfnudeln

(4 Personen)

Kategorien

- Gans
- Geflügel
- Weihnachten



Zutaten

1	Teel.	Meersalz, jodiert
4	Prisen	Pfeffer, gemahlen
3	Prisen	Nelke, gemahlen (evtl. mehr)
2	Prisen	Muskatnuss, gerieben
0,5	Teel.	Paprikapulver, mild
0,5	Teel.	Senfpulver oder 1 El Senf,
		-- mittelscharf und 1 El
		-- Rapskernöl
1	kg	Gänsebrust oder
		-- Gänseschenkel
50	Gramm	Zwiebel, grob gewürfelt
50	Gramm	Karotte, Pastinake oder
		-- Sellerie und
		-- Lauch, grob geschnitten
200	Gramm	Gänseknochen bzw.
		-- abschnitte (ca.)
1		Orange mit Schale, grob
		-- gewürfelt
250	ml	Brühe, Rotwein oder Wasser
1	Teel.	Maismehl
250	ml	Orangensaft
2	Essl.	Preiselbeeren
1	Teel.	Senf, mittelscharf (evtl.
		-- mehr)
300	Gramm	Wirsing, in Steifen oder
		-- Rauten geschnitten
100	Gramm	Karotte oder Kürbis, in

		-- Würfel geschnitten
10	Gramm	Butter
0,5	Teel.	Meersalz, jodiert
1	Prise	Pfeffer, gemahlen
600	Gramm	Kleine Schupf- bzw.
		-- Fingernudeln
10	Gramm	Butter
0,5	Teel.	Kräutersalz

Zubereitung

Fuer die Gans eine Gewuerzmischung herstellen. Dazu alle Wuerzzutaten ermengen, die Gans damit wuerzen und auf ein Backofengitter legen. Darunter wird ein tiefes Backblech (Fettpfanne) geschoben, in dem Zwiebeln, die restlichen Gemuese, Orange und Fluessigkeit vermengt werden. Die Gaense bei 160 °C etwa 1 Stunde bei Heissluft backen.

Nach der Backzeit die entstandene Sauce vom tiefen Backblech durch ein Haarsieb in einen Topf giessen und aufkochen. Die Haelfte des Fettes mit einem Schoepfloeffel abschoepfen. Nun Maismehl mit Orangensaft vermengen, in die kochende Sauce giessen und 3-4 Minuten kochen lassen. Zum Schluss mit Preiselbeeren, Senf und eventuell weiteren Wuerzzutaten abschmecken.

Den Wirsing und die Karotten mit wenig Wasser anduensten bzw. daempfen und anschliessend mit Butter und den Wuerzzutaten abschmecken. Die Schupfnudeln in Butter schwenken und mit Kraeutersalz verfeinern.

Zum Schluss das Gemuese anrichten, die Gaensebrust bzw. die Gaensekeule aufgeschnitten anlegen, mit Sauce uebergiessen und den Schupfnudeln servieren.

Zubereitungszeit: 1 ½ Std Schwierigkeitsgrad: leicht Fett: O 25-30 g pro Person

-

Vorheriges Rezept (95) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (97)

generiert am 19.09.2006 von / created on 09/19/2006 by / RezkonvSuite v1.1 => www.rezkonv.de

gans - Rezept-Nr. 97

Vorheriges Rezept (96) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (98)

Gebratene Biogans mit Zwetschgensauce

(5 Portionen)

Kategorien

- Geflügel
- Gans

Zutaten



1		Biogans à ca. 3,5-4 kg
		; Salz und Pfeffer
100	Gramm	Karotte
100	Gramm	Zwiebeln
50	Gramm	Sellerie
20	Gramm	Petersilienstengel
		; Wasser; zum Ansetzen
		Thymian
		Rosmarin
		Zwetschgensauce
		-- siehe bes. Rezept

Zubereitung

Die Gans vom überflüssigen Fett und den Innereien befreien. Falls nicht schon, auch die Lungen unterhalb des Rückgrates entfernen. Die Gans gründlich waschen und abtrocknen. Hals, Magen und Abschnitte kleinschneiden. Gemüse waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden.

Die Gans kräftig innen und außen würzen und das vorbereitete Gemüse in die Bauchhöhle füllen. Die Gans in einen Bratentopf geben und etwa 0,2 l Wasser angießen. Die Abschnitte, Magen und den Hals dazugeben. Im vorgeheizten Backofen ca. 3 Stunden bei 180 bis 200 Grad garen.

Die Gans aus dem Bratenfond nehmen, das Fleisch von der Karkasse lösen und in gleichmäßige Stücke portionieren.

TIPP:

: Sie können auch etwas trockenem Rotwein angießen und des öfteren den Bratenfond durch ein Sieb über die Gans verteilen. Sie bekommen dadurch eine knusprige Kruste. Thymian und etwas Rosmarin sind ideale Geflügelkräuter, die Sie zum Ende der Gänsesauce begrenzt beimengen können.

Quelle

NORDTEXT

- Erfasst von Ulli Fetzer am 22.12.1997

Vorheriges Rezept (96) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (98)



gans - Rezept-Nr. 98

Vorheriges Rezept (97) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (99)

Gebratene Gaensebrust

(1 Rezept)

Kategorien



- Fleisch
- Gans
- Gefluegel
- Hauptspeise

Zutaten

1		Gaensebrust
1	Bund	Suppengemuese, gewuerfelt
1		Zwiebel, gewuerfelt
0,125	Ltr.	Gaensefond
1	Zweig	Majoran
40	ml	Portwein
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Gaensebrust salzen, pfeffern und auf der Hautseite kraeftig anbraten. Herausnehmen und das ueberschuessige Fett abgiessen. Dann das Suppengemuese und die Zwiebel goldbraun braten und mit etwas Gaensefond abloeschen.

Die Gaensebrust mit der Hautseite nach oben in eine Form geben, das Gemuese darum herum verteilen, Majoran zugeben. Im Backofen bei ca. 175 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30-40 Minuten (je nach Groesse) garen. Bei Bedarf noch Fluessigkeit zugeben. Dann herausnehmen und den Fond durch ein Sieb streichen.

Mit Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. mit etwas Mehlbutter binden oder nur einkochen. Die Gans waehrenddessen unter dem Grill noch ca. 5 Minuten knusprig braeunen.

Aufschneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen Rotkohl und Kloesse.

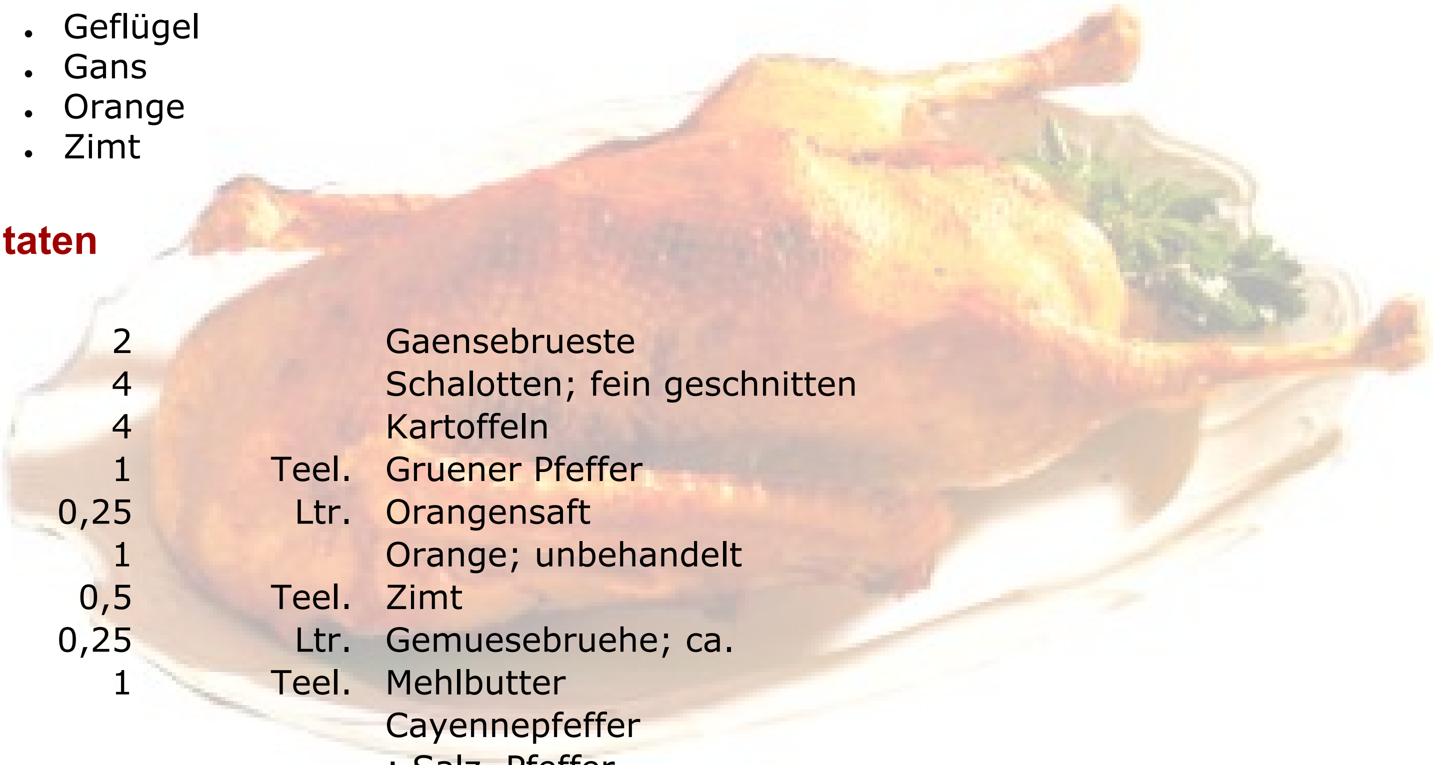
gans - Rezept-Nr. 99

Vorheriges Rezept (98) Zurück zum Inhaltsverzeichnis Nächstes Rezept (100)

Gebratene Gaensebrust mit Orangen und Zimt

(2 Personen)

Kategorien



- Geflügel
- Gans
- Orange
- Zimt

Zutaten

2		Gaensebrueste
4		Schalotten; fein geschnitten
4		Kartoffeln
1	Teel.	Gruener Pfeffer
0,25	Ltr.	Orangensaft
1		Orange; unbehandelt
0,5	Teel.	Zimt
0,25	Ltr.	Gemuesebruehe; ca.
1	Teel.	Mehlbutter
		Cayennepfeffer
		; Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Gaensebrust mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer wuerzen und auf der Hautseite bei kleinem Feuer anbraten.

Wenn das Fett der Haut auszuschwitzen beginnt, die Gaensebrueste wenden, in den auf 200GradC vorgeheizten Ofen geben. Nach 15 Min. 2 gewuerfelte Schalotten, 1 TL gruenen Pfeffer, Orangensaft, ca. 1 TL abger. Orangenschale und Zimt zugeben.

Die Gaensebrueste weitere 45 Min. garen, dabei immer wieder mit etwas Gemuesebruehe abloeschen. Danach die Brueste herausnehmen. Den entstandenen Fond entfetten, d.h. mit einem Loeffel das Fett abschoepfen, anschliessend mit Mehlbutter abbinden. Die Orange filetieren, die Orangenfilets zur Sauce geben.

Die Kartoffeln schaelen, in ganz feine Scheiben schneiden oder hobeln. Eine feuerfeste Form ausfetten, die Haelfte der restlichen Schalotten in die Form geben. Darauf die Kartoffelscheiben schichten, mit den uebrigen Schalotten bestreuen und mit der restlichen Gemuesebruehe begiessen. Die Kartoffeln sollen gerade bedeckt sein.

Waehrend der letzten halben Stunde Garzeit der Gaensebrueste die Kartoffeln in den Backofen schieben. Die Gaensebrust anrichten, mit der Sauce betraeufeln, die Kartoffeln dazureichen.



Vorheriges Rezept (98)   Zurück zum Inhaltsverzeichnis   Nächstes Rezept (100)